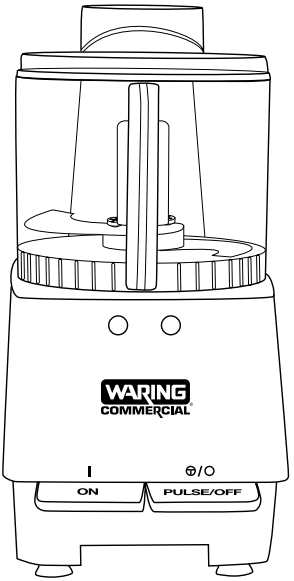
WARING®
COMMERCIAL

2.8 Liter
Food Processor



OPERATING MANUAL

VCM1000SK **VCM1000PK**	**United Kingdom Version**
VCM1000SE **VCM1000PE**	**European Version**
VPA1000K	**Universal to both models** **(Accessory Pack sold separately)**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including these:

1. **Read all instructions.**
2. **Blades are extremely sharp. Handle carefully.**
3. Your Waring® food processor is a piece of kitchen equipment and like all other kitchen equipment, it must be operated with extreme care. Although training requirements are minimal, only responsible and prudent individuals should be allowed to operate this food processor.
4. To avoid injury, never place cutting blade or disc on base without first having put the bowl properly in place.
5. Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A plastic scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put base in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food from work bowl, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
8. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand when slicing, shredding or dicing. Always use food pusher.
9. Make sure motor has completely stopped before removing the lid.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to
    the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
11. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
16. If the machine malfunctions for any reason, discard any food being processed at that time.
17. Not for water jet cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARRANTY

For Waring® products sold outside of the U.S. and Canada the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

WARNING: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (D.C.)

IMPORTANT UK WIRING INSTRUCTIONS

This appliance is supplied with a fitted plug; however, for your information, should you wish to change the plug, the wires in the mains lead of the appliance are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

Warning: The severed plug should be disposed of to avoid a possible shock hazard and should never be inserted into a 13A socket. As the colors of the mains lead of this appliance may not correspond to the colored markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: the wire which is colored Green & Yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚ or colored Green or Green & Yellow. The wire which is colored Blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or colored Black or Blue. The wire which is colored brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L, or colored Red or Brown.

NOTE: If the terminals of the plug are unmarked or if you are in any doubt, consult a qualified electrician. If a BS1363 Fused Plug is used, this must be fitted with the correct amperage fuse – 13A. This applies to UK models only.

CONTENTS / INSTRUCTIONS

Important Safeguards....1
Warranty....2
Important UK Wiring Instructions....2
The Models....3
Assembly of Batch Bowl Parts (Cutter Bowl)....4
Disassembly of the Batch Bowl Parts....5
Assembly of the Continuous Feed Chute Parts....5
Disassembly of the Continuous Feed Chute Parts....7
Operating the Controls....7
Food Preparation....8
Food Pusher Selection....9
Use Instructions for Accessory Discs in the Continuous Feed Chute....10
Use Instructions for Dicing....11
Troubleshooting....12
Safety Reset Switch....13
Cleaning....14

THE MODELS

The Waring® Food Processor consists of the following standard parts and accessories. Choose your model:

Model VCM1000SE, VCM1000SK

1. Solid Polycarbonate 230 Volt Motor Base
2. Two Control Levers
   a. ON (I)
   b. PULSE / OFF (⏀/O)
3. Safety Interlock Tower – Prevents machine from operating until cover is in place
4. 2.8 Liter Stainless Steel Batch Bowl with cover
5. Sharp and durable S-Blade (Cutter Blade) to chop, grind, purée, mix, and knead

Model VCM1000PE, VCM1000PK

1. Solid Polycarbonate 230 Volt Motor Base
2. Two Control Paddles
   a. ON (I)
   b. PULSE / OFF (⏀/O)
3. Safety Interlock Tower – Prevents machine from operating until cover is in place
4. Clear 2.8 Liter Polycarbonate Batch Bowl with cover
5. Sharp and durable S-Blade (Cutter Blade) to chop, grind, purée, mix, and knead

VPA1000K Accessory Package for VCM1000SK and VCM1000PK, VCM1000SE, VCM1000PE

Includes:

- Continuous Feed Chute and Cover
- Small and Large Pusher with Interlock Mechanism
- 2mm Slicing Disc
- 4mm Shredder Disc
- Slinger
- 4.5mm Slicing Disc

ASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS – MODEL VCM1000SE, VCM1000PE, VCM1000SK & VCM1000PK

We will use the terms Work Bowl, Batch Bowl and Cutter Bowl interchangeably throughout this instruction book. They mean the same thing.

- Clean and sanitize the motor base, and wash, rinse, and sanitize the work bowl, cover, food pusher, food pusher insert and processing tools prior to initial use.
- Place the base on a counter or table near an electrical outlet. Position it so you look at the front of the unit and can see the control paddles. Be certain that the cord is unplugged and the OFF(O) switch paddle has been pressed. Do not plug in the cord until the processor is completely assembled.
- Pick up the work bowl, holding it in both hands with the handle toward you.
- Place the bowl on the base, fitting its central tube over the motor shaft on the base and placing its handle slightly to the left of front-center (at about a 7 o'clock position).
- Press the bowl down so the lower rim fits around the circular platform. Turn the bowl counterclockwise as far as it will go. It will lock into position with the tabs on the sides of the platform.
- Pick up the metal S-Blade, noting the outline on tip and the shape on the bottom. It matches the shape of the motor shaft.
- Place the S-Blade over the tip of the motor shaft, lining up the inside of the hub with the shaft. Press it down firmly, rotating the center hub until the S-Blade assembly is fully seated. It should easily drop into place. Be sure it is pushed down as far as it will go. If it is not all the way down, it may become damaged. Push only on the center section (plastic part); never touch the
  S-Blade, as it is extremely sharp.
- Check to be sure the S-Blade is all the way down by turning it back and forth while lightly pushing it down. If properly installed and fully seated, the lower blade will be positioned just above the inside bottom of the bowl.
- If processing food with the S-Blade, now is the time to add the food or liquid to the work bowl.
- Place the cover on the bowl. The locking tabs on the cover should be at the left of the locking tabs on the front rim of the work bowl.
- Rotate the cover counterclockwise to lock it into place. When the cover is rotated into place, the safety interlock tab on the back rim of the cover will deactivate the safety interlock mechanism located in the safety interlock tower.
- The cover must be in place correctly, with the cover's safety interlock tab firmly engaged with the tower's magnetic safety interlock mechanism, for the food processor to operate. This is an important safety feature.

NEVER ATTEMPT TO START THE FOOD PROCESSOR WITHOUT THE COVER LOCKED INTO POSITION.

DISASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS – Model VCM1000SK & VCM1000PK, VCM1000SE, VCM1000PE

ALWAYS UNPLUG THE CORD BEFORE DISASSEMBLING.

- Turn the bowl cover clockwise until the safety interlock tab on the cover is disengaged from the magnetic safety interlock switch in the tower, and the tabs are clear of the groove in the tower. The bowl handle will be at a position between 7 o'clock and 9 o'clock. In this position, the cover can be lifted off the bowl.
- Remove the large food pusher from the feed tube. Remove the small pusher from the large pusher.

Disassembly when Removing the S-Blade

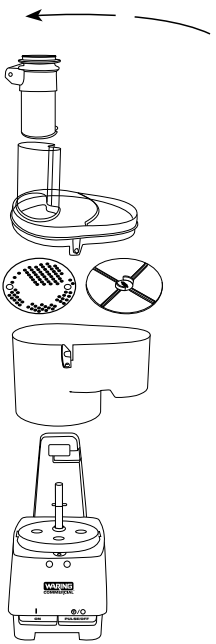
- Remove the work bowl from the unit by rotating clockwise to disengage the tabs on the bottom of the bowl platform from the work bowl. When the bowl handle is on the left (about 7 o'clock), you can gently lift the bowl straight up and out.

It is recommended that you remove the bowl from the motor base before you remove the S-Blade.

- To remove the blade, keep a slight downward pressure on the top of the center hub of the blade while removing the bowl from the motor base. This will form a seal to prevent food particles from spilling into the center tube of the bowl, and onto the motor base or the work surface. Then remove the S-Blade from the bowl. Handle the S-Blade with caution; the blades are extremely sharp.

ASSEMBLY OF CONTINUOUS FEED CHUTE PARTS Model VPA1000K - Accessory Pack

- Clean and sanitize the motor base, and wash, rinse, and sanitize the continuous feed chute, cover, slinger disc, food pusher, food pusher insert and processing tools prior to initial use.
- Place the base on a counter or table near an electrical outlet. Position it so that you are looking at the front of the unit and can see the control paddles. Be certain that the cord is unplugged and the OFF (O) switch paddle has been pressed. Do not plug in the cord until the processor is completely assembled.
- Pick up the continuous feed chute, holding it in both hands with the chute pointing in the 4 o'clock position. Place the chute on the base, fitting its center opening over the motor shaft. Align the bowl locking slots on the bottom of the chute to the left of the black locking tabs on the side of the bowl platform (motor base).
- Press the chute down so the round lower rim of the chute fits around the circular platform.



- Place the slinger (or ejector disc) in the bowl, sliding it over the metal motor shaft until it reaches the bottom of the chute.
- Select the appropriate CE listed accessory disc: Grating disc, shredding disc, slicing disc, waved slicing disc, pulping disc, or julienne/French fry disc.
- Each of these discs has a disc stem. The disc stem fits over the double flat in the food processor's stainless steel motor shaft. The stem will fit inside either the clear plastic tube inside the bowl, or the continuous feed chute and slinger.
- After selecting the appropriate disc, lift the disc by holding the disc firmly between both hands. Be careful not to grab the blades or scrape your hands on the shredding/grating nodules.
- Carefully guide the disc stem over the metal shaft so the double flats on the shaft line up with the matching shape of the disc stem. The disc should easily drop into place, but if not, then gently rotate until you feel it drop into place. Be sure it is pushed down as far as it will go. Push on the outside rim only; never touch the cutting blades.

Do not put any food in the chute before placing the accessory disc onto the shaft.

- Place the cover on top of the chute. Press down the cover until it is fully engaged on all sides. Rotate the cover lock mechanism until it latches to the tab on the continuous feed chute. This will prevent the lid from rising up during processing.
- Turn the chute and cover together, counterclockwise, until the discharge chute is in the 3 o'clock position and the locking tabs on the motor base are engaged in the bowl locking slots on the bowl bottom.
- The interlock tab on the cover will simultaneously slide into the tower safety interlock slot and engage the magnetic safety interlock switch. The interlock switch prevents operation of the machine unless the cover is in the proper position. With this switch engaged, the food processor will operate, if the power is on and the controls are turned to ON (I) or PULSE (⏀/O).

NEVER ATTEMPT TO START THE FOOD PROCESSOR WITHOUT THE CHUTE AND COVER LOCKED INTO POSITION.

Two Pushers for Feed Tube

Pick up the large food pusher and the small food pusher. The large pusher is for processing larger vegetables. The smaller pusher nests in the larger pusher and can be used for smaller vegetables, guiding long thin vegetables for more precise cuts and for jobs like slicing pepperoni.

DISASSEMBLY OF CONTINUOUS FEED CHUTE PARTS – ALWAYS UNPLUG THE CORD BEFORE DISASSEMBLING.

- Turn the chute and cover clockwise until the safety interlock tab on the cover is disengaged from the magnetic safety interlock switch in the tower, and the

tabs are clear of the groove in the tower. When you rotate the chute, you will also disengage the bowls locking slots from the locking tabs on the motor base platform.

- When the chute is in the 4 o'clock position, you can lift the cover off the chute. Remember to rotate the cover lock to the open position before removing the cover.
- Remove the large food pusher from the feed tube. Remove the small pusher from the large pusher.
- To remove an accessory disc from the continuous feed chute, pick up disk by holding the disk firmly between both hands, and lift it straight up and off the drive shaft. Be careful not to touch the blades, as they are extremely sharp.
- To remove dicing assembly, follow steps above. Rotate slicing disc counterclockwise and lift by two fingers under each side of the disc and lift it straight up. Hold dicing grid, lift straight up and remove from food processor.
- Remove the continuous feed chute from the motor base. If the chute is pointing in the 4 o'clock position, just lift it up. If not, rotate clockwise to disengage the tabs on the bottom of the bowl platform (motor base) from the slots on the bottom of the continuous feed chute.

OPERATING THE CONTROLS

- Plug the machine into an electrical outlet. The outlet must be 230 volts.
- There are two control paddles (levers) located on the base of the machine that give you fingertip control of processing and are large enough to find easily in case of emergency.

The two controls are: **ON (I)**
PULSE/OFF (⏀/○)

How they work: **ON (I) : Press the paddle down to start the motor.**
PULSE/OFF (⏀/○) : Press the paddle down and release to turn the motor off.

There are 2 LED's on front of unit. When unit is plugged in, Red LED will illuminate. When unit is in use Green LED will illuminate.

Press the PULSE/OFF **(⏀/○)** paddle down, then release, to pulse the motor. The motor will run as long as you hold the lever down; it stops when you release the lever. Try it a few times.

How to Use:

Continuous Use

For continuous processing, use the ON (I) lever, which is located on the left.

Pulsing

The Pulsing function is intended for use with the S-Blade in the work bowl.

- For rapid on-off operation, called pulsing, use the PULSE / OFF **(⏻/○)** lever located on the right. The motor runs as long as you hold the lever down; it stops when you release the lever.
- You control pulsing. You control the duration of each pulse by the amount of time you hold the lever down. You control the frequency of pulses by the rate at which you press the lever. The interval between pulses must be long enough to allow everything in the work bowl to fall to the bottom.
- Pulsing gives you precise control over chopping, mincing, blending and mixing. You can process food to any texture or consistency you want, from coarse
  to fine.
- Pulsing is also useful in processing hard foods. Pulse the food a few times to break up into smaller parts. Then proceed with continuous use after the pieces are broken up and easier to process.
- Always use the PULSE/OFF **(⏻/○)** lever for pulsing. Never move the bowl (or chute) and cover assembly on or off to control pulses. It is less efficient and could damage the machine.
- **IMPORTANT NOTICE:** Starting the motor frequently, by excessive use of the Pulse Button or rapidly opening and closing the hinged Pusher Assembly, may cause internal components to overheat.

  Should overheating occur, a built-in safety switch will disconnect power to the unit. If this happens, unplug the unit and allow it to cool for approximately 15 minutes. Then plug the unit in and continue operation.

Pusher Interlock Feature

Unit will turn off when pusher is pulled out. Once you push it in again, unit will automatically turn on.

Turning Off

Always turn the machine off with the PULSE / OFF **(⏻/○)** lever and wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the pusher assembly. The motor stops within seconds after the machine has been turned off.

FOOD PREPARATION

- Prepare all food items to be processed by washing and peeling as required. Remove pits, stones, and large seeds.
- Cut vegetables, meats, cheeses, etc. into sizes that will fit into your choice of small feed tube or large feed tube for processing with accessory discs, or into size required by your processing task.
- Preparation for Slicing: Produce that is long and cylindrical such as carrots, cucumbers and celery should be cut flat at both ends. This will provide a consistent slice for all food processed.

FOOD PUSHER SELECTION

Small Pusher

The pusher with smaller chute is typically used when inserting vegetables vertically for smaller cuts. It should be used when slicing foods where a consistent, flat result is desired, such as carrots, celery, pepperoni, etc.

This pusher is also preferable when a shorter grate or shred is desired as opposed to a longer shred using the larger feed tube and pusher.

The small pusher can be used with the julienne blade for vertical insertions that result in finely chopped products such as onions or celery.

Large Pusher

The pusher with larger chute is typically used when inserting vegetables horizontally for longer cuts.

This pusher is used when a longer grate or shred is desired, such as long shreds or juliennes of peppers or carrots. It is also used when processing large volumes of food or bulky food items such as potatoes or onions.

USE INSTRUCTION for S-BLADE (Cutter Blade) in the BATCH BOWL

- The S-Blade (cutter blade) is designed for chopping, grinding, puréeing, blending, mixing, and kneading of ingredients required in almost all recipes.
- Assemble the bowl and blade as instructed in the section titled, “Assembling the Batch Bowl Parts” page 4.

Chopping & Mincing

- To chop or mince in the bowl, fill the bowl with food product up to the top of the bowl's inner tube, or up to ¾ full.
- To chop or mince most effectively, you must quickly start and stop the blades to control the consistency of the chop by pulsing. Use the Pulse (⏻) button to accomplish this as described under “pulsing”. Continue pulsing until the desired consistency has been reached.
- If chopped foods are processed continuously, the food will be processed unevenly, i.e. food on the bottom will be finely chopped and food on the top will be more coarse.

Chopping Meat

Place up to 1.1kg of approximately 50.8mm squares of meat in the bowl and pulse the unit with the pulse button until the desired consistency has been reached. If the machine has trouble starting, reduce the amount of meat in the bowl and start again.

Chopping Hard Cheese

Place up to 0.9kg of uniform 25.4mm cubes of chilled cheese into the bowl and pulse the machine with the pulse button. For powdered cheese, pulse the motor until the cheese is in small chunks (pea size), then allow the processor to

run continuously until you have fine powder. Cheese with high moisture content can ball up if processed too long.

Chop Onions, Celery, Cabbage, etc.

Cut onions in quarters, and other vegetables into 50.8mm or 76.2mm cubes. Place the cubed food into the work bowl up to the top of the bowl's inner tube, and pulse until you reach the desired consistency.

Note: If you let the blade run too long, the ingredients on the bottom will become puréed or give you uneven results.

Purée or Mix

To purée tomatoes, vegetables and fruits, make sauces, or mix and blend ingredients, place the ingredients in the bowl, turn the unit on and allow it to run continuously until you reach the desired consistency. Do not let the machine run unattended. If your recipe exceeds more than 1.7 liters of wet ingredients, please process in several batches.

TURN THE MACHINE OFF WITH THE OFF SWITCH.

- Always switch the food processor off by pressing and releasing the PULSE/OFF **(⏻/○)** switch. This assures that the power is not supplied to the motor. The Red LED will remain on as long as unit is plugged in.
- Always switch the food processor off and wait until rotation stops before removing the cover.
- The safety interlock switch will turn the machine off if the cover is rotated clockwise or if the cover is removed while running, but this should not be the means of ON/OFF **(⏻/○)** operation.
- Before rotating the lid, always make sure the machine is off by pressing the PULSE/OFF **(⏻/○)** lever as a safety precaution, in the event that the machine was not turned off properly.
- When processing, it is recommended that the machine be operated on a 50% duty cycle, such as 5 minutes on / 5 minutes off. This can be accomplished by processing for 5 minutes, then doing 5 minutes of food preparation. Please remember to turn off the machine when not in use.

USE INSTRUCTIONS FOR ACCESSORY DISCS IN THE CONTINUOUS FEED CHUTE – VPA1000K

- Assemble the continuous feed chute and accessory disc as instructed in the section titled "Assembling the Continuous Feed Chute Parts" page 5.
- If required by your processing task, either:

  Stack the feed tube with food product and position the large food pusher at the top of the stack, or

  Place the large food pusher into the feed tube and remove the small feed pusher to use the smaller feed chute located inside the large food pusher.

This is described above. Stack food items in the small food chute. Position small food pusher at the top of the stack.

- Be sure the unit is off by pushing and releasing the PULSE/OFF **(⏻/○)** lever.
- Insert the power cord plug into a properly grounded outlet of the correct voltage. Red LED will turn on.
- Use the “ON” (|) switch for continuous processing, or the PULSE/OFF **(⏻/○)** lever for pulsing/on-off operation.
- Feed the items to be processed at a steady rate into the feed tube, using the food pusher to push the food down. The same technique is used whether you choose to use the large pusher or the small pusher. Avoid excessive force when using either one of the food pushers. Too much force may cause food items to jam in the feed tube or damage the machine. **ALWAYS USE THE LARGE FOOD PUSHER TO PUSH FOOD ITEMS DOWN INTO THE LARGE FEED TUBE. In the same way, ALWAYS USE THE SMALL FOOD PUSHER TO PUSH FOOD ITEMS DOWN INTO THE SMALL FEED TUBE. NEVER PUT FINGERS, SPATULAS, OR OTHER UTENSILS INTO THE LARGE FEED TUBE OR THE SMALL FEED TUBE CHANNEL.**
- Note that the pusher has a safety mechanism. When pusher is removed, unit will turn off. Once pusher is inserted in chute, unit will automatically turn back “On” (|).
- Never use the small food pusher in the large feed tube.
- When the bowl is full and/or you have finished your processing task with the bowl or continuous feed chute, press the PULSE/OFF **(⏻/○)** lever and let the processing disc come to a complete stop. Unplug the unit. **NEVER STOP THE FOOD PROCESSOR BY REMOVING THE PLUG FROM THE OUTLET OR BY REMOVING THE COVER. ALWAYS STOP THE UNIT BY PRESSING THE “PULSE/OFF” SWITCH.**
- Follow disassembly instructions for the bowl and continuous feed chute as appropriate. These are described in the section titled “Disassembly of Batch Bowl Parts” page 5, or the section titled “Disassembly of the Continuous Feed Chute Parts” page 7.

  When processing, it is recommended that the machine be operated on a 50% duty cycle, such as 5 minutes on / 5 minutes off. This can be accomplished by processing for 5 minutes, then doing 5 minutes of food preparation. Please remember to turn off the machine when not in use.

USE INSTRUCTIONS FOR DICING
(Dicing kit - sold separately)

- The dicing operation requires that product be sliced both horizontally and vertically by the machine. The smaller the dice required, the more difficult the cut is to achieve. Soft or juicy product will tend to mush if the dice is too small or the produce is too soft. Cheese and meat is the opposite extreme. Because of the consistency of cheese and meat, it is not recommended that

this kind of product be diced. Damage could occur to the blades and/or motor and will not be covered under warranty.

- During the dicing operation, attention should be given to the finished product. A visible change in the product will occur when the dicing grid requires cleaning. The best way to clean the grid is to remove the continuous feed lid. Remove the slicing plate and the dicing grid, then take the dicing grid cleaning tool included and force through any produce on the grid. See page 15 for illustration.
- When using dicing feature: Select dicing grid and place in chute on top of "posts" support. Pick up slicing disc either by using the finger holes on disc surface or holding the disc firmly between both hands. Be careful not to grab the blades or scrape your hands on the blades. Carefully guide the disc on top of dicing grid until it clicks into place. When dicing, use Pulse Paddle for best results.
- The Waring food processor has a locking mechanism that will secure the discs in place while the machine is running. Two locking pins on the shaft mesh with slots in the hub of the accessory disc and hold it securely in place.
- When it is time to remove the accessory disc, rotate the disc counterclockwise as far as you can, and pick the disc straight up. The rotation moves the pin out of the slot in the disc's center hub.
- When dicing, if the disc gets jammed unplug the appliance. Remove the lid of the continuous feed chute first, then rotate the slicing plate counterclockwise slowly to loosen the slicing plate.

TROUBLESHOOTING

This section describes potential problems and the correct solutions for them. Problems which cannot be solved with the guidelines listed below should be referred to your local distributor.

Unit does not start when assembled correctly

- Pull the plug and try plugging into another outlet.
- Turn ON switch to ON (I).
- Make sure the bowl is properly positioned on the motor base, that the bowl or chute cover is on properly, and that the safety interlock tab on the cover has properly engaged the safety interlock switch in the tower.

Unit stops running during processing

- Turn unit OFF **(⏻/O)**.
- Remove bowl attachment.
- Remove product being processed from inside the bowl.
- Reassemble unit, and run first with the bowl empty, then add product back into the bowl and try again.

Unit will not come up to full speed

• Bowl is overloaded – remove product being processed and reload using smaller quantities.

If unit does not operate after you have followed the above, and have tried the Safety Reset Switch

• Check outlet to be sure there is current.

• Check to be sure circuit breaker is ON.

• Check to be sure the fuse is not blown if there are fuses on this circuit.

• Contact your local distributor.

If unit starts to spark or smoke

• Turn unit off, unplug it, and call your local distributor.

If food processor makes grinding noise

• Turn unit off, unplug, disassemble, and check bowl and blade to see if they have been rubbing together.

• If bowl and blade are rubbing, call your local distributor.

Unit stops running while dicing

• Turn unit off.

• Remove cover. Firmly hold slinger with one hand and rotate slicing disc counterclockwise and pull up and out of chute.

• Clean grid and slicing blade with tool provided.

How to sharpen "S" Blade

• Hold "S" Blade by the handle on the top of the hub and turn blade upside down.

• Place the upside-down blade flat on the edge of your worktop so that one end of the blade is positioned sitting on the worktop and the other end is extended out away from countertop.

• Run a carborundum stone gently, in a horizontal motion, two or three times along the flat underside edge of the blade extending out from countertop.

• Next, rotate blade so the other edge is facing out and gently run the carborundum stone along the flat underside edge of that blade as before.

SAFETY RESET SWITCH

The SAFETY RESET SWITCH is provided for your convenience and to extend the useful life of your Waring food processor. It is located on the back of your machine, on the safety interlock tower, protected by a round finger hole. The switch button is red.

If the machine should become jammed or somehow overloaded, the safety-reset switch has a mechanism that will shut down the motor to prevent overheating and to prevent damage to the motor.

How it works

If the machine becomes overloaded, the shaft and blade will stop turning, but

you will hear a buzzing noise. After a few seconds you will hear a click, and the buzzing noise will stop. This is the safety-reset switch shutting off the motor.

Possible causes of a motor shutdown

- Food becomes jammed between the processing plate and the bowl or cover.
- An unusually heavy load is being processed for a lengthy period of time.

To restart the motor, follow these steps:

- Turn the machine OFF by pressing the PULSE / OFF **(⏻/○)** paddle.
- Unplug the machine.
- Clear the batch processing bowl (or continuous feed chute) of the food that caused the jamming condition. It may be that you only need to remove some of the food.
- Wait for at least 1 minute to allow the motor to cool.
- Plug the unit into the appropriate electrical outlet.
- Press the red Safety Reset Switch located on the back of the Safety Interlock Tower.
- Press down the ON (**|**) paddle or the PULSE **(⏻/○)** paddle to restart the machine. We suggest pulsing to start the processing, as this will put less strain on the motor.
- If the machine does not start, wait for another minute and repeat this procedure.

CLEANING

Clean the food processor and accessories prior to initial use and after each use. Do not use harsh abrasive-type cleaners on any part of the food processor.

Wash the motor shaft with a small brush.

Wash, rinse, sanitize and dry the bowl, continuous feed chute, covers, small food pusher, large food pusher, accessory discs, S-blades and ejector/slinger disc prior to initial use, and after use, unless they will be used again immediately. These items are all dishwasher-safe, and may be cleaned and rinsed in the dishwasher instead of manually in the sink.

Wash and rinse all of the above items after each use.

Some of the discs and blades have aluminum components. Whether cleaning them manually or in a dishwasher, be sure to use a detergent that is safe for use with soft metals. Other types of cleaning detergents can cause corrosion of soft metals.

A stiff bristle brush will help to knock food particles out of the crevices of the discs and blades before washing. Handle very carefully, since the blades are sharp.

Please note that all accessory discs and blades may be disassembled with a screwdriver for thorough cleaning. This includes the cutting blades on the center hub of the S-blade. Handle the sharp S-blade with care.

For manual cleaning, it is recommended that you use washing solutions based on non-sudsing detergents, and chlorine-based sanitizing solutions that have a minimum chlorine concentration of 100 PPM.

The following washing, rinsing, and sanitizing solutions, or their equivalents, may be used:

SOLUTION	PRODUCT	DILUTION IN WATER	TEMPERATURE
Washing	Diversey Wyandotte	4 tablespoons per 4 liter	Hot 115°F (46°C)
	Diversol BX/A or CX/A		
Rinsing	plain water		Warm 95°F (35°C)
Sanitizing	Clorox® Institutional Bleach	1 tablespoon per 4 liter	Cold 50-70°F (10–21°C)

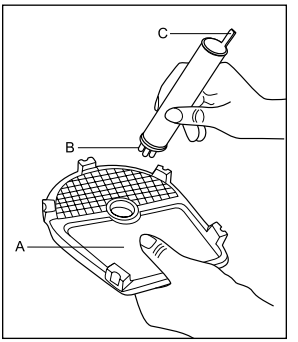
To clean and sanitize the motor base:

Clean and sanitize the motor base prior to initial use and after each use. Unplug the unit, then wipe down the exterior surfaces of the motor base with cloths or sponges dampened with a soluble detergent. Next, wipe down with rinse water. Prevent liquid from running into the motor base by wringing out all excess moisture from cloths or sponges before using them.

NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Allow the unit to air-dry before using again.

Never use harsh abrasive-type cleaners on any part of the Commercial
Food Processor.



TO CLEAN DICING GRID:

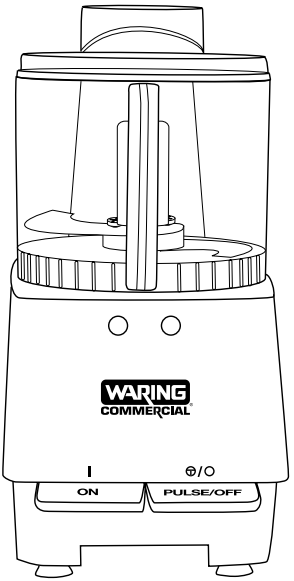
On an angle, hold dicing grid (A) with hand, turn grid over so blades are facing downward. Use the dicing grid cleaning tool (B) provided with your food processor to force excess food through the grids. Use the far end of the cleaning tool (C) to get into the smaller spaces on the grid. Note: Do not push food from frontside – doing so will dull blade.

Please Note: Blades are very sharp. Never clean the grid with blades facing upwards.

NOT FOR WATERJET CLEANING

WARING® COMMERCIAL

Robot Multifonctions 2,80 litres



NOTICE D'UTILISATION

VCM1000SK **VCM1000PK**	**Modèles pour le Royaume Uni**
VCM1000SE **VCM1000PE**	**Modèles pour le reste de l'Europe**
VPA1000K	**Modèle universel (accessoires vendus séparément)**

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des mesures de sécurité élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Les lames sont très aiguisées. Manipulez-les avec précaution.
3. Comme c'est le cas avec tout appareil ménager, il vous faudra être prudent lorsque vous utilisez le robot multifonctions de Waring®. Bien que simple d'utilisation, ce robot ne devrait être utilisé que par des personnes vigilantes.
4. Afin de prévenir tout risque de blessure, n'installez jamais le couteau ou les disques avant de vous être assuré que le bol est bien installé.
5. Tout contact avec le couteau ou le disque alors que l'appareil est en marche pourrait provoquer des blessures graves ou bien endommager l'appareil. Maintenez les mains et les ustensiles loin des éléments en mouvement. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
6. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne placez pas le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de démonter ou d'assembler les pièces, avant de vider le contenu du bol et avant de nettoyer l'appareil. Saisissez le cordon d'alimentation par la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon.
8. Évitez tout contact avec les éléments en mouvement. Lorsque vous voulez émincer, trancher, râper ou couper en dés, ne remplissez jamais l'entonnoir à la main. Utilisez le poussoir.
9. Attendez que le moteur soit à l'arrêt avant de retirer le couvercle.
10. N'utilisez jamais cet appareil ou tout autre appareil électrique si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil est tombé ou s'il est abîmé. Ramenez-le chez le distributeur local afin qu'il soit inspecté, réparé ou révisé.
11. N'utilisez que les accessoires recommandés ou vendu par Waring®. Utiliser d'autres accessoires pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
14. N'essayez pas de forcer le mécanisme de sécurité de l'appareil.
15. Vérifiez que le couvercle est bien fermé avant de mettre l'appareil en marche.

16. En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil pendant l'utilisation, jetez le contenu du bol.
17. Ne nettoyez pas cet appareil à pression.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

GARANTIE

La garantie des produits Waring® vendus à l'extérieur des État-unis et du Canada est la responsabilité de l'importateur ou du distributeur régional. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

ATTENTION : Utiliser cet appareil sur courant direct (C.D.) annulera la garantie.

IMPORTANTE NOTICE DE CONNEXION POUR LE ROYAUME UNI

Cet appareil est muni d'une fiche ajustée standard. Suivez les instructions suivantes si vous désirez changer la fiche. Les fils électriques à l'intérieur du cordon d'alimentation sont de trois couleurs :

Vert et jaune :	Terre
Bleu :	Neutre
Marron :	Tension

Avertissement : Une fois coupée, jetez la fiche. Celle-ci peut provoquer une électrocution. Ne la branchez jamais dans une prise de courant de 13 ampères.

Il se peut que la couleur des fils électriques ne corresponde pas à la couleur des bornes de la nouvelle fiche. Si c'est le cas : connectez le fil vert et jaune à la borne identifiée par la lettre E, le symbole de terre ⏚ , de couleur verte ou de couleur verte et jaune. Connectez le fil bleu à la borne identifiée par la lettre N ou de couleur noire ou bleue. Connectez le fil marron à la borne identifiée par la lettre L ou de couleur rouge ou marron.

NOTE: Si les bornes de la nouvelle fiche ne sont pas correctement marquées ou si vous n'êtes pas sûr de la façon dont les connections doivent être effectuées, appelez un électricien qualifié. Si vous utilisez une prise à fusible de type BS1363, veillez à utiliser des fusibles de 13 ampères. Ces mesures s'adressent uniquement aux modèles conçus pour le Royaume Uni.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité....18
Garantie....19
Importante notice de connexion pour le Royaume Uni....19
Modèles disponibles....20
Assemblage du bol et du couteau....21
Désassemblage du bol et du couteau....22
Assemblage du set de service direct....22
Désassemblage du set de service direct....23

Fonctionnement de l'appareil....24
Préparation des aliments....25
Choix de poussoir....25
Utilisation du couteau....25
Utilisation des disques....27
Comment couper en dés....27
Résolution de problèmes....28
Interrupteur de remise en marche....29
Nettoyage....30

MODÈLES DISPONIBLES

Le robot multifonctions de Waring® est décliné en quatre modèles. Le set de service direct avec jeu d'accessoires universels est vendu séparément et s'adapte à tous les modèles.

Modèles VCM1000SE et VCM1000SK

1. Socle-moteur en polycarbonate dur (230 volts)
2. Deux boutons de commande
   a. ON (MARCHE) (|)
   b. PULSE/OFF (PULSATEUR/ARRÊT) (⏻/○)
3. Mécanisme de sécurité - empêche l'appareil de se mettre en marche si le couvercle n'est pas bien fermé
4. Bol en acier inoxydable d'une capacité de 2,80 litres avec couvercle
5. Couteau aiguisé et résistant pour couper, hacher, réduire en purée, mixer et pétrir.

Modèles VCM1000PE et VCM1000PK

1. Socle-moteur en polycarbonate (230 volts)
2. Deux boutons de commande
   a. ON (MARCHE) (|)
   b. PULSE/OFF (PULSATEUR/ARRÊT) (⏻/○)
3. Mécanisme de sécurité - empêche l'appareil de se mettre en marche si le couvercle n'est pas bien fermé
4. Bol en polycarbonate transparent d'une capacité de 2,80 litres avec couvercle
5. Couteau aiguisé et résistant pour couper, hacher, réduire en purée, mixer et pétrir.

Set de service direct et jeu d'accessoires universels VPA1000K pour les modèles VCM1000SK, VCM1000PK, VCM1000SE et VCM1000PE

Inclut :

- Bol avec fonction service direct
- Petit poussoir et grand poussoir avec mécanisme de sécurité
- Disque d'évacuation
- Disque éminceur 2mm
- Disque râpeur 4mm
- Disque éminceur 4,5mm

ASSEMBLAGE DU BOL ET DU COUTEAU MODÈLES VCM1000SK, VCM1000PK, VCM1000SE ET VCM1000PE

- Nettoyez et désinfectez le socle-moteur. Lavez, rincez et désinfectez le bol, le couvercle, l'entonnoir, les poussoirs et les accessoires avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Placez l'appareil sur un plan de travail ou une table à proximité d'une prise de courant et de façon à faire face aux boutons de commande. Vérifiez que l'appareil est débranché et que le bouton de commande est en position d'arrêt (⏻/O). Ne branchez pas l'appareil avant d'avoir terminé l'assemblage.
- Tenez le bol entre les deux mains, la poignée face à vous, et placez-le au-dessus du socle-moteur. Alignez l'axe du socle-moteur avec le cylindre qui se trouve au centre du bol. La poignée devrait se trouver à gauche.
- Enfoncez le bol sur la base, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Prenez le couteau par la partie plastique en faisant attention à son contour et à son axe. Celui-ci est conçu pour s'adapter à l'axe du socle-moteur.
- Alignez l'axe du couteau avec l'axe du moteur et enfoncez-le. Vous ne devriez pas rencontrer de résistance. Ne touchez jamais le couteau, ce dernier étant très aiguisé. Prenez toujours le couteau par la partie plastique.
- Vérifiez que le couteau est bien engagé. Mal engagé, il pourrait provoquer des dommages. Pour cela, enfoncez-le tout en le tournant de droite à gauche. Le couteau devrait s'arrêter juste un peu au-dessus du fond du bol.
- Si vous souhaitez utiliser l'appareil avec le couteau, vous pouvez maintenant mettre les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle sur le bol. Les pattes de fermeture du couvercle devraient se trouver à droite des pattes situées sur le devant du bol.
- Tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fermer. Une fois en place, les pattes situées à l'arrière du bol engageront le mécanisme de sécurité et vous pourrez mettre l'appareil en marche.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement fermé. Ce mécanisme de sécurité est très important et ne devrait pas être contré.

N'ESSAYEZ JAMAIS DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE ALORS QUE LE COUVERCLE N'EST PAS BIEN FERMÉ.

DÉSASSEMBLAGE DU BOL ET DU COUTEAU

MODÈLES VCM1000SK, VCM1000PK, VCM1000SE ET VCM1000PE

DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL AVANT DE LE DÉSASSEMBLER.

- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour désengager le mécanisme de sécurité magnétique et débloquer les pattes. La poignée du bol devrait se trouver à droite du centre. Retirer le couvercle.
- Retirez le grand poussoir de l'entonnoir puis retirez le petit poussoir du grand poussoir.

Désassemblage du couteau:

- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer les pattes de blocage. La poignée du bol devrait se trouver à droite du centre. Soulevez le bol délicatement pour le dégager du socle.

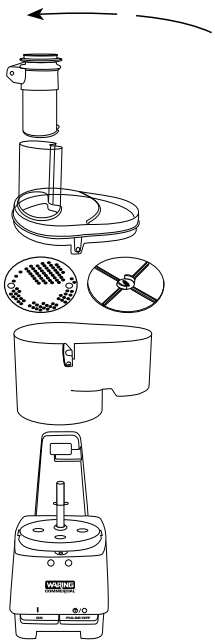
Il est conseillé de retirer le bol du socle-moteur avant d'enlever le couteau.

- Pressez sur la partie plastique du couteau tout en soulevant le bol. Cela évitera que les aliments dégoulinent sur le socle-moteur. Vous pouvez maintenant retirer le couteau en toute sécurité. Manipulez le couteau avec précaution. Ce dernier est très aiguisé.

ASSEMBLAGE DU SET DE SERVICE DIRECT

MODÈLE VPA1000K AVEC JEU D'ACCESSOIRES

- Nettoyez et désinfectez le socle-moteur. Lavez, rincez et désinfectez le bol, le couvercle, le disque d'évacuation, l'entonnoir, les poussoirs et les accessoires avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Placez l'appareil sur un plan de travail ou une table à proximité d'une prise de courant et de façon à faire face aux boutons de commande. Vérifiez que l'appareil est débranché et que le bouton de commande est en position d'arrêt (⏻/O). Ne branchez pas l'appareil avant d'avoir terminé l'assemblage.
- Tenez le bol entre les deux mains, la bouche de sortie vers la droite. Placez-le au-dessus du socle-moteur, en alignant l'axe du socle-moteur avec le trou au centre du bol. Alignez les pattes de blocage du bol avec les pattes de blocage noires du socle.
- Enfoncez le bol sur le socle-moteru jusqu'à ce que la base du bol recouvre le plateau du socle-moteur.
- Glissez le disque d'évacuation sur l'axe du moteur.
- Choisissez le disque approprié à vos besoins : trancher, émincer, râper, couper en dés, en frites ou julienne.
- Chaque disque est muni d'un pivot conçu pour s'emboîter sur l'axe du socle-moteur. Le pivot s'emboîtera à l'intérieur du cylindre en plastique du bol ou du disque d'évacuation.



- Tenez le disque par les bords avec les deux mains, en prenant garde de ne pas toucher les lames ou les râpes pour ne pas vous égratigner ou vous couper.
- Alignez le pivot du disque choisi avec l'axe du socle-moteur et enfoncer le disque sur ce-dernier. Vous ne devriez pas rencontrer de résistance. En cas de difficulté, tournez le disque légèrement jusqu'à ce qu'il s'emboîte sur l'axe. Enfoncez le disque autant que possible. Poussez sur les bords du disque uniquement. Ne touchez jamais les lames ou les râpes.

Ne remplissez pas le bol avant d'avoir installé le disque.

- Placez le couvercle sur le bol, et tournez-le jusqu'à ce qu'il se bloque. Cela l'empêchera de se soulever alors que l'appareil est en marche.
- Tournez le bol et le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol s'arrête. La bouche de sortie du bol devrait alors se trouver au centre à votre droite.
- Les pattes de blocage du couvercle se glisseront dans les pattes de blocage du bol et engageront le système de sécurité magnétique qui empêche l'appareil de fonctionner quand le couvercle n'est pas bien fermé. Une fois le couvercle en position, vous pouvez mettre l'appareil en marche continue (I) ou utiliser le pulsateur (⏀/O).

N'ESSAYEZ JAMAIS DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE SI LE BOL ET LE COUVERCLE NE SONT PAS BIEN INSTALLÉS.

Poussoirs

Utilisez le grand poussoir pour les gros légumes. Utilisez le petit poussoir pour les aliments requérant une coupe plus précise, comme par exemple les petits légumes, les légumes fins ou les saucisses.

DÉSASSEMBLAGE DU SET DE SERVICE DIRECT

DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL AVANT DE LE DÉSASSEMBLER.

- Tournez le bol et le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour désengager le mécanisme de sécurité magnétique et dégager le bol du socle-moteur.
- Désengagez les pattes du couvercle pour ouvrir ce dernier.
- Retirez le grand poussoir de l'entonnoir puis retirez le petit poussoir du grand poussoir.
- Pour retirer un disque, prenez celui-ci par les bords entre les deux mains et soulevez-le jusqu'à ce qu'il se dégage de l'axe. Prenez garde de ne pas toucher les lames ou les râpes. Ces dernières sont très aiguisées.
- Pour retirer le système à couper en dés, tournez le disque à trancher dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, placez un doigt en dessous de chaque côté du disque, et soulevez-le. Enlevez ensuite la grille de la même manière.

• Retirez le bol du socle-moteur. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour désengager les pattes de blocage si nécessaire.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

• Branchez l'appareil dans une prise électrique de 230 volts.

• Deux boutons de commande sont à votre disposition sur le devant de l'appareil. Leur large taille est pratique en cas d'urgence.

Les deux boutons de commande sont :

ON (MARCHE) (|) : pour mettre l'appareil en marche en mode continu.

PULSE/OFF (PULSATEUR/ARRÊT) (⊖/○) : pour utiliser le pulsateur et pour arrêter l'appareil.

L'appareil est également muni de deux témoins lumineux : un témoin rouge pour indiquer que l'appareil est sous tension et un témoin vert pour indiquer que l'appareil est en marche.

Utiliser l'appareil en mode continu :

• Pour utiliser l'appareil en mode continu, appuyez sur le bouton ON (MARCHE) (|).

• Appuyez sur le bouton PULSE/OFF (PULSATEUR/ARRÊT) (⊖/○) pour arrêter l'appareil.

Utiliser le pulsateur :

• N'utilisez le pulsateur qu'avec le couteau, pas avec un disque.

• Pressez puis relâchez le bouton PULSATEUR/ARRÊT (⊖/○). Le moteur continuera à tourner aussi longtemps que vous presserez sur le bouton et s'arrêtera lorsque vous le relâcherez.

• Le pulsateur vous permet de contrôler le nombre et la durée de chaque pulsation avec précision. Laissez le temps aux aliments de redescendre entre deux pulsations.

• Le pulsateur vous permet de contrôler la consistance exacte des aliments que vous hachez, mixez ou liquéfiez.

• Le pulsateur est aussi pratique pour broyer les aliments durs. Utilisez le pulsateur pour broyer en petits morceaux, puis terminez en mode continu.

• Utilisez toujours le bouton PULSATEUR/ARRÊT (⊖/○) pour contrôler les pulsations. N'essayez jamais de les contrôler en bougeant le bol ou le couvercle. Cela pourrait endommager l'appareil.

• **IMPORTANT :** Allumer et éteindre l'appareil sans arrêt peut provoquer une surchauffe, auquel cas un coupe-circuit automatique arrêtera le moteur. Si cela se produisait, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Rebranchez ensuite l'appareil pour continuer.

Poussoir avec mécanisme de sécurité :

L'appareil s'éteindra lorsque vous retirerez le poussoir de l'entonnoir et se remettra en route lorsque vous remettrez le poussoir dans l'entonnoir.

Éteindre l'appareil :

Éteignez toujours l'appareil en appuyant sur le bouton PULSATEUR/ARRÊT **(⏻/○)**. Attendez que le couteau ou le disque se soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle. Cela prendra seulement quelques secondes.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Lavez et pelez les aliments si nécessaire. Enlevez les queues, les pépins et les noyaux.
- Coupez les fruits, les légumes, le fromage ou la viande de façon à ce que les morceaux entrent dans l'entonnoir ou à la taille désirée.
- Si vous souhaitez couper des aliments longs (carottes, concombres, céleri) en rondelles, coupez les deux bouts droits. Cela améliorera la consistance des rondelles.

CHOIX DE POUSSOIR

Petit poussoir

Le petit poussoir est parfait pour :

- Pousser les aliments introduits à la verticale pour obtenir des morceaux plus petits ou plus fins.
- Couper des rondelles fines et consistantes (carottes, céleri, saucisse).
- Râper fin.
- Couper en fines lamelles (oignons, céleri).

Grand poussoir

Le grand poussoir est parfait pour :

- Pousser les aliments introduits à l'horizontale pour obtenir des morceaux plus gros ou plus épais.
- Râper gros.
- Couper en lamelles épaisses (carottes, poivrons).
- Pousser de gros aliments comme des pommes de terre ou des oignons entiers.

UTILISATION DU COUTEAU

Le couteau est conçu pour hacher, broyer, réduire en purée, mixer ou pétrir tout type d'ingrédients. Assemblez le couteau comme indiqué en page 21 avant de mettre les ingrédients dans le bol.

Broyer et hacher

Placez les ingrédients dans le bol. Ne dépassez pas le haut du cylindre en plastique ou les 3/4 de la hauteur du bol.

Pour de meilleurs résultats, utilisez le pulsateur. Pour ce faire, pressez puis relâchez le bouton PULSATEUR/ARRÊT **(⏻/○)** jusqu'à obtention de la consistance désirée.

L'utilisation du mode continu pour broyer ou hacher produira des résultats irréguliers (les ingrédients au fond du bol seront broyés plus finement).

Hacher de la viande

Coupez la viande en morceaux de 5 centimètres et placez les morceaux dans le bol. Ce dernier a une capacité d'environ 1,1kg de viande. Utilisez le pulsateur jusqu'à obtention de la consistance désirée. Si l'appareil a du mal à hacher, retirez un peu de viande et continuez.

Réduire du fromage dur en poudre

Coupez le fromage en cubes de 2,5 centimètres et placez les morceaux dans le bol. Ce dernier une capacité d'environ 900g de fromage. Utilisez le pulsateur pour broyer le fromage et terminez avec le mode continu pour le réduire en poudre. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des fromages secs. Les fromages plus gras ont tendance s'empâter.

Hacher des oignons, du céleri, du chou etc.

Coupez les oignons en quartiers et les autres légumes en morceaux de 5-7 centimètres. Placez les morceaux dans le bol, sans dépasser le haut du cylindre en plastique. Utilisez le pulsateur jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Note : Ne hachez pas trop. Cela peut produire des résultats irréguliers ou réduire les ingrédients qui se trouvent au fond du bol en purée.

Réduire en purée ou mixer

Pour réduire fruits et légumes en purée, émulsionner une sauce ou mixer, placez les ingrédients dans le bol et utilisez le mode continu jusqu'à obtention de la consistance désirée. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant ce temps. La capacité du bol est de 1,7 litres.

Arrêter l'appareil

- Utilisez toujours le bouton PULSATEUR/ARRÊT **(⏻/○)** pour éteindre l'appareil. Cela arrêtera le moteur. Le témoin lumineux rouge restera allumé, indiquant que l'appareil est toujours sous tension.
- Éteignez toujours l'appareil et attendez que le couteau ait arrêté de tourner avant d'ouvrir le couvercle.
- Le mécanisme de sécurité arrêtera l'appareil si vous tournez ou enlevez le couvercle. Toutefois, ne vous servez pas de cette méthode pour arrêter l'appareil.
- Par précaution, pressez toujours le bouton PULSATEUR/ARRÊT **(⏻/○)** avant de retirer le couvercle.
- Il est conseillé de limiter le facteur d'utilisation de l'appareil à 50%. Par exemple : laisser reposer l'appareil pendant 5 minutes après 5 minutes d'utilisation. Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

UTILISATION DES DISQUES AVEC LE SET DE SERVICE DIRECT VPA1000K

- Les disques sont conçus pour être utilisés avec le set de service direct VPA1000K uniquement.
- Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché.
- Assemblez le set de service direct comme indiqué en page 22.
- Si vous souhaitez utiliser le grand poussoir, retirez-le de l'entonnoir et remplissez ce-dernier directement.
- Si vous souhaitez utiliser le petit poussoir, laissez le grand poussoir en place et retirez le petit poussoir. Le grand poussoir servira alors de petit entonnoir.
- Branchez l'appareil dans une prise électrique. Le témoin lumineux rouge s'allumera pour indiquer que l'appareil est sous tension.
- Pressez le bouton MARCHE (I) pour utiliser le mode continu ou le bouton PULSATEUR/ARRÊT **(⊕/○)** pour utiliser le pulsateur.
- Placez les ingrédients dans l'entonnoir à un rythme régulier et poussez-les avec le poussoir. Ne forcez pas. Cela pourrait enrayer le disque ou endommager l'appareil. **UTILISEZ TOUJOURS LE GRAND POUSSOIR AVEC LE GRAND ENTONNOIR ET LE PETIT POUSSOIR AVEC LE PETIT ENTONNOIR. NE METTEZ JAMAIS LES DOIGTS OU UN USTENSILE DANS L'ENTONNOIR.**
- Le poussoir active un mécanisme de sécurité qui arrête le moteur lorsque le poussoir sort de l'entonnoir. L'appareil se remettra en marche dès que vous remettrez le poussoir dans l'entonnoir.
- N'utilisez jamais le petit poussoir dans le grand entonnoir.
- Lorsque vous avez terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton PULSATEUR/ARRÊT **(⊕/○)**. Attendez que le disque s'arrête de tourner puis débranchez l'appareil. N'ARRÊTEZ JAMAIS L'APPAREIL EN LE DÉBRANCHANT OU EN OUVRANT LE COUVERCLE.
- Désassemblez le set de service direct comme indiqué en page 23.
- Il est conseillé de limiter le facteur d'utilisation de l'appareil à 50%. Par exemple : laisser reposer l'appareil pendant 5 minutes après 5 minutes d'utilisation. Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

COMMENT COUPER EN DÉS (Disque et grille pour couper en dés venus séparément)

- Pour couper en dés, il vous faudra couper les ingrédients verticalement et horizontalement. Il est plus facile d'obtenir des gros dés que des petits dés. Les ingrédients mous ou juteux ont tendance à se réduire en purée lorsqu'on les coupe en dés. Évitez de couper de la viande ou du fromage en dés. Cela pourrait endommager les lames ou le moteur et annuler la garantie.
- Si la grille est obstruée, elle ne formera pas de beaux dés. Vérifiez donc que la grille est propre avant et pendant l'utilisation. Pour nettoyer la grille, retirez le couvercle, le disque à trancher et la grille et nettoyez cette dernière avec l'instrument inclus (voir page 31).

- Installez la grille sur les supports qui se trouvent à l'intérieur du bol. Tenez le disque à trancher par les bords avec les deux mains ou par le trou avec le doigt, et emboîtez-le au-dessus de la grille. Pour de meilleurs résultats, utilisez le pulsateur.
- Un mécanisme de sécurité assure le disque et la grille pendant l'utilisation. Deux rivets dans l'axe du socle-moteur s'engrènent dans les fentes au centre du disque pour maintenir ce dernier en place.
- Pour retirer le disque, tournez-le autant que possible dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Cela désengagera le système de sécurité mentionné ci-dessus et vous permettra de soulever le disque.
- Si le disque s'enraye pendant l'utilisation, débranchez l'appareil, retirez le couvercle puis tournez le disque dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dégager.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Cette section comprend les problèmes les plus courants. Si cette liste ne solutionne pas votre problème, veuillez contacter le revendeur local.

L'appareil ne se met pas en marche.

- Débranchez l'appareil et rebranchez-le dans une autre prise de courant.
- Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton MARCHE (|).
- Vérifiez que le bol est bien installé, que le couvercle est bien fermé et que les pattes de blocage du couvercle sont bien engagées.

L'appareil s'arrête pendant l'utilisation

- Appuyez sur le bouton PULSATEUR/ARRÊT **(⏀/○)**.
- Retirez le bol du socle.
- Videz le contenu du bol.
- Remettez le bol sur le socle-moteur, refermez le couvercle et faites fonctionner l'appareil à vide avant de le remplir à nouveau.

L'appareil n'atteint pas la vitesse maximale

- Le bol est trop chargé. Videz-le et recommencez avec un moindre contenu.

L'appareil fonctionne toujours mal bien que vous ayez actionné l'interrupteur de remise en marche

- Vérifiez que la prise de courant est sous tension.
- Vérifiez que le disjoncteur est allumé.
- Vérifiez que le fusible n'est pas grillé.
- Appelez le revendeur local.

L'appareil jette des étincelles ou émet de la fumée

- Éteignez l'appareil, débranchez-le puis contactez le revendeur local.

L'appareil grince

- Éteignez l'appareil, débranchez-le puis démontez-le afin de vérifier si le couteau touche le bol.
- Si le couteau touche le bol, contactez le revendeur local.

Le système à couper en dés s'arrête

- Arrêtez l'appareil.
- Retirez le couvercle. Maintenez le disque d'évacuation fermement avec une main et tournez le disque à trancher dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le démonter.
- Nettoyez la grille avec l'instrument inclus.

Le couteau a besoin d'être aiguisée

- Tenez le couteau par la partie plastique et retournez-la.
- Placez le couteau au bord d'une surface plate, comme une table, de façon à ce que la moitié du couteau se trouve en dehors de la table.
- Aiguisez la lame du couteau à l'aide d'une pierre carborundum. Deux ou trois passages horizontaux sont suffisants.
- Tournez le couteau de façon à ce que l'autre côté se trouve maintenant en dehors de la table et répétez l'opération.

INTERRUPTEUR DE REMISE EN MARCHE

L'interrupteur de remise en marche vous aidera à prolonger la durée de vie de votre appareil. C'est un bouton rouge dans un orifice rond à l'arrière de l'appareil.

L'appareil est équipé d'un coupe-circuit qui arrête le moteur si l'appareil s'enraye ou si le bol est trop chargé. Cela évite à l'appareil de surchauffer et prévient les dommages.

Mode de fonctionnement

Lorsque l'appareil s'enraye ou lorsque le bol est trop chargé, l'axe et le couteau s'arrêtent de tourner et un bourdonnement se fait entendre. Après quelques secondes, vous entendrez un « clic » et le bourdonnement s'arrêtera. C'est le signe que le coupe-circuit a éteint le moteur.

Causes possibles

- Des aliments sont coincés entre le couteau ou le disque et le bol.
- Le bol est trop chargé.

Comment remettre l'appareil en marche :

- Appuyez sur le bouton PULSATEUR/ARRÊT **(⏻/○)** pour éteindre l'appareil.
- Débranchez l'appareil.
- Retirez les aliments coincés dans le couteau ou dans le disque.
- Laissez le moteur refroidir pendant au moins une minute.
- Rebranchez l'appareil dans la prise électrique.
- Pressez l'interrupteur rouge de remise en marche.

- Appuyez sur le bouton MARCHE (I) ou sur le bouton PULSATEUR/ARRÊT **(⏻/○)** pour continuer. Il est conseillé de commencer avec le pulsateur afin de ménager le moteur.
- Si l'appareil ne se remet pas en marche, répétez cette procédure.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil et tous les éléments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

Nettoyez l'axe du moteur avec une petite brosse.

Lavez, rincez, désinfectez et séchez le bol, le couvercle, le set de service direct, le disque d'évacuation, les entonnoirs, les poussoirs, le couteau et les disques avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous n'alliez réutiliser l'appareil immédiatement. Tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle.

Certains disques contiennent de l'aluminium. Quel que soit le mode de nettoyage (à la main ou au lave-vaisselle), utilisez un détergent qui n'abîme pas les métaux doux. Certains détergents peuvent faire rouiller l'aluminium.

Nettoyez le couteau et les disques à l'aide d'une brosse dure avant de les laver. Le couteau et les disques sont très aiguisés. Manipulez-les avec précaution.

Note : Le couteau et les disques peuvent être démontés à l'aide d'un tournevis afin de faciliter leur nettoyage.

Pour le lavage à la main, nous vous conseillons d'utiliser une solution de nettoyage à base de détergents non émulsionnants et une solution désinfectante à base de chlore, avec une concentration minimum de 100 parties par million.

Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent.

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTIONS DE DILUTION	TEMPÉRATURE
Nettoyage	Diversey Wyandotte Diversol BX/A ou CX/A	4 cuillères à soupe par litre	Chaude 46˚C (115˚F)
Rinçage	Eau claire		Tiède 35˚C (95˚F)
Désinfectant	Eau de javel ordinaire ou Clorox®	1 cuillère à soupe pour 4 litres	Froide 10-21˚C (50-70˚F)

Nettoyage du socle-moteur

Nettoyez et désinfectez le socle-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation. Débranchez l'appareil et essuyez le socle avec une éponge imbibée de détergent liquide. Essuyez ensuite le socle

avec une éponge imbibée d'eau claire. Essorez bien l'éponge pour que le liquide ne pénètre pas dans les ouvertures du socle-moteur.

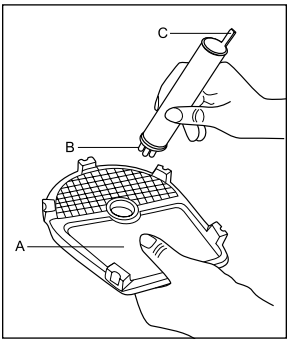
N'IMMERGEZ JAMAIS LE SOCLE-MOTEUR DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Laissez sécher l'appareil à l'air libre avant de l'utiliser à nouveau.

N'utilisez jamais de détergents abrasifs pour nettoyer cet appareil ou ses éléments.

NETTOYAGE DE LA GRILLE À COUPER EN DÉS

Tenez la grille à l'envers et légèrement inclinée, comme indiqué sur la figure de droite (A). Poussez les aliments coincés dans la grille à l'aide de l'instrument inclus (B). Servez-vous du bout opposé (C) pour nettoyer les plus petits espaces. Note : Nettoyez toujours la grille à l'envers. Le faire de l'autre côté pourrait émousser les lames.

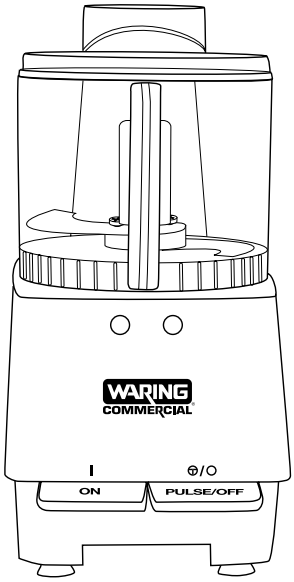


Attention : Les lames sont très aiguisées. Ne nettoyez jamais la grille avec les lames sur le dessus.

NE NETTOYEZ PAS À HAUTE PRESSION.

WARING®
COMMERCIAL

Robot da cucina
Capacità 2,8 litri



MANUALE D'ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

VCM1000SK **Versione per il Regno Unito**
VCM1000PK

VCM1000SE **Versione Europea**
VCM1000PE

VPA1000K **Universale per entrambe i modelli**
(Il Pacco Accessori è venduto separatamente)

PRECAUZIONI IMPORTANTI

All'atto di usare apparecchi elettrodomestici occorre sempre seguire alcune basilari precauzioni di sicurezza, incluse le seguenti:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI**
2. **Le lame sono molto affilate e devono essere maneggiate attentamente.**
3. Il vostro robot da cucina Waring® è un elettrodomestico, e come tutti gli altri utensili di cucina esso va usato con estrema attenzione. Anche se il suo uso non richiede più di una minima istruzione, esso deve in ogni caso essere adoperato solo da persone responsabili e prudenti.
4. Per evitare lesioni personali, non porre mai le lame o i dischi taglienti sulla base senza aver prima sistemato correttamente il recipiente.
5. Tenere le mani, spatole, ed altri utensili, lontano dalle lame ed i dischi in movimento durante la lavorazione di cibi, per evitare il rischio di serie lesioni personali, o di danni all'unità. Può essere usata una spatola di plastica, ma solo quando il robot non è in moto.
6. Per proteggersi dai rischi di scosse elettriche, non immergere la base in acqua od altri liquidi.
7. Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso, prima di montare o smontare delle parti, prima di rimuovere i cibi dal recipiente, e prima di pulirlo. Per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, afferrare la spina e non tirare mai il cavo d'alimentazione.
8. Evitare il contatto con parti in movimento. Non immettere mai cibi con le mani, ma usare sempre il pressino quando si vuole affettare, sminuzzare, o tagliare cibi a dadini.
9. Accertarsi che il motore si è completamente fermato prima di togliere il coperchio.
10. Non usare un apparecchio il cui cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo che l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Riportare l'apparecchio al più vicino servizio autorizzato d'assistenza tecnica per essere esaminato, riparato, o per una messa a punto.
11. L'uso di accessori non consigliati o venduti dalla Waring può causare incendi, scosse elettriche, o lesioni personali.
12. Non usare all'aperto.
13. Non lasciar pendere il cordone d'alimentazione dal bordo del banco di lavoro o dal tavolo, ed evitare che venga in contatto con superfici molto calde.
14. Non tentare di impedire il funzionamento del meccanismo di bloccaggio di sicurezza del coperchio.
15. Accertarsi che il coperchio è sicuramente sistemato e chiuso prima di avviare l'unità.
16. In caso di cattivo funzionamento dell'apparecchio per qualsiasi ragione,

gettare tutti i cibi che erano in lavorazione al momento.

17. Non utilizzare sistemi di lavaggio a getti d'acqua tipo waterjet.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

GARANZIA

Per i prodotti Waring® venduti fuori degli Stati Uniti e del Canadà, la garanzia è responsabilità dell'importatore o distributore locale. Tale garanzia potrà variare in funzione delle norme locali.

AVVERTENZA: Questa garanzia è nulla se l'apparecchio viene usato con corrente continua (CC).

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER L'IMPIANTO ELETTRICO NEL REGNO UNITO

Questo elettrodomestico viene fornito con una spina montata. Nell'eventualità che si desideri cambiare la spina, per vostra informazione i fili conduttori dell'elettrodomestico sono colorati secondo le seguenti norme:

Verde e giallo:	Terra
Blu:	Neutro
Marrone:	Sotto tensione

Avvertenza: La spina mozzata deve essere gettata via per evitare il pericolo di scosse elettriche, e non deve mai essere inserita in una presa 13A, o prese di ogni altro tipo. In caso che i colori dei fili conduttori di questo elettrodomestico non corrispondano ai codici di colore che identificano I terminali della spina che si intende usare, procedere come segue: il filo conduttore di colore verde e giallo deve essere collegato al terminale della spina che è marcato con la lettera E, o dal simbolo di terra ⏚, oppure di colore verde o verde e giallo. Il conduttore di colore blu deve essere collegato al terminale della spina che è marcato con la lettera N, oppure di colore nero o blu. Il conduttore di colore marrone deve essere collegato al terminale della spina che è marcato con la lettera L, oppure di colore rosso o marrone.

NOTA: Se i terminali della spina non sono marcati, o in caso di dubbio, rivolgersi ad un elettricista abilitato. Se viene usata una spina dotata di fusibile tipo BS1363, questa deve essere provvista di un fusibile di corretto amperaggio - 13A. Queste istruzioni sono valide solo per i modelli Regno Unito.

INDICE

Precauzioni importanti 33
Garanzia 34
Importanti istruzioni per l'impianto elettrico nel regno unito 34
I modelli 35
Montaggio delle parti del recipiente.....36

Smontaggio delle parti del recipiente 37
Montaggio delle parti del recipiente ad immissione continua 38
Smontaggio delle parti del recipiente ad immissione continua 39
Funzionamento dei comandi 40
Preparazione dei cibi 41
Scelta dei pressini 41
Istruzioni per la lama a s (lama da taglio) nel recipiente 42
Istruzioni per dischi accessori nel recipiente ad immissione continua 43
Istruzioni per la lavorazione a dadini 44
Risoluzione dei problemi 45
Interruttore di ripristino di sicurezza 46
Pulizia 47

I MODELLI

Il Robot da cucina Waring® consta delle seguenti parti standard ed accessori. Scegliere il modello desiderato.

Modello VCM1000SE, VCM1000SK

1. Base del motore da 230 V di policarbonato compatto
2. Due interruttori di comando a paletta
    a. ON (ACCESO) (I)
    b. PULSE (Impulsi)/OFF (SPENTO) (⏀/O)
3. Torre di bloccaggio di sicurezza - Non permette il funzionamento dell'apparecchio se il coperchio non è in posizione.
4. Recipiente di acciaio inox capacità 2,8 litri con coperchio.
5. Lama affilata e durevole a forma di S per spezzettare, macinare, fare puree, mescolare, ed impastare.

Modello VCM1000PE, VCM1000PK

1. Base del motore da 230 V di policarbonato compatto
2. Due interruttori di comando a paletta
    a. ON (ACCESSO) (I)
    b. PULSE (Impulsi)/OFF (SPENTO) (⏀/O)
3. Torre di bloccaggio di sicurezza - Non permette il funzionamento dell'unità se il coperchio non è in posizione.
4. Recipiente di policarbonato trasparente capacità 2,8 litri con coperchio.
5. Lama (a forma di S) affilata e durevole per sminuzzare, grattugiare, fare puree, miscelare, ed impastare.

VPA 1000K Pacco accessori per VCM1000SK e VCM1000PK, e VCM1000SE, VCM1000PE

Include:

- Recipiente per preparare lotti continui (immissione continua) di cibi e relativo coperchio
- Pressino piccolo e grande con dispositivo di bloccaggio
- Disco per affettare da 2mm
- Disco per sminuzzare da 4mm
- Disco distributore per immissione continua
- Disco per affettare da 4,5mm

MONTAGGIO DELLE PARTI DEL RECIPIENTE - MODELLI VCM1000SE, VCM1000PE, VCM1000SK E VCM1000PK

- Pulire e sanitizzare la base del motore, lavare, sciacquare e sanitizzare il recipiente, il coperchio, il pressino dei cibi, l'inserto del pressino, e gli altri componenti prima del loro uso iniziale.
- Porre la base su un piano di lavoro o tavolo, vicino ad una presa di corrente, posizionandola in modo che la parte frontale dell'unità è rivolta verso l'utente e sono visibili gli interruttori di comando a paletta. Verificare che il cordone d'alimentazione è staccato, e che l'interruttore di comando a paletta OFF (O) è stato premuto. Non collegare l'unità alla presa di corrente finché non è completamente assemblata.
- Prendere il recipiente trasparente tendendolo con entrambe le mani e con il manico rivolto verso l'utente.
- Porre il recipiente sulla base, sistemando il tubo centrale sull'albero motore sporgente dalla base. Posizionare il manico ruotandolo leggermente a sinistra del centro (corrispondente alle ore 7 su un quadrante d'orologio).
- Premere il recipiente verso il basso, in modo che il suo orlo inferiore si sistema sulla piattaforma circolare. Far poi ruotare il recipiente in senso antiorario finché si blocca in posizione sotto le alette ai lati della piattaforma.
- Prendere la lama metallica a forma di S notandone il contorno sulla punta e la forma sul fondo.
- Posizionare la lama a forma di S in cima all'albero motore, allineandone il mozzo all'albero. Premere saldamente la lama, facendo ruotare il mozzo centrale fino a che l'assemblaggio della lama a forma di S è completamente in sede. Essa dovrebbe facilmente scivolare in posizione. Verificare che la lama è spinta a fondo verso il basso, altrimenti potrebbe danneggiarsi. Fare pressione solo sulla parte centrale di plastica e non toccare mai la lama a forma di S che è molto tagliente.
- Accertare che la lama a forma di S è spinta completamente a fondo facendola ruotare avanti e indietro, mentre è tenuta spinta verso il basso. Quando è stata correttamente installata e in sede, la lama inferiore dovrà risultare posizionata leggermente sopra il fondo interno del recipiente.

- Se la lama a forma di S è usata per la lavorazione di cibo, versare il cibo o liquido nel recipiente.
- Mettere il coperchio sul recipiente. Le alette di bloccaggio del coperchio devono essere a sinistra delle alette di bloccaggio sul bordo anteriore del recipiente.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario per bloccarlo. La rotazione del coperchio permette all'aletta di bloccaggio di sicurezza ubicata sul bordo posteriore del coperchio di disattivare il dispositivo di bloccaggio di sicurezza posto nella torre di bloccaggio di sicurezza.
- L'unità può funzionare solo se il coperchio è correttamente sistemato, con la sua l'aletta di bloccaggio saldamente inserita nel dispositivo magnetico di bloccaggio di sicurezza della torre. Questa è un'importante funzione di sicurezza.

NON CERCARE MAI DI FAR FUNZIONARE IL ROBOT SE IL COPERCHIO NON E' BLOCCATO.

SMONTAGGIO DELLE PARTI DEL RECIPIENTE - MODELLI VCM1000SK E VCM1000PK, VCM1000SE, VCM1000PE PRIMA DI SMONTARE SCOLLEGARE SEMPRE DALLA PRESA DI CORRENTE

- Ruotare il coperchio in senso orario fino a che la sua aletta di bloccaggio di sicurezza risulta disinserita dal dispositivo magnetico di bloccaggio di sicurezza nella torre, e le alette sono fuori della scanalatura della torre. Il manico del recipiente verrà a trovarsi a sinistra, (corrispondente ad una posizione tra le ore 7 e le 9 su un quadrante d'orologio). In questa posizione è possibile togliere il coperchio dal recipiente.
- Estrarre il pressino grande dal tubo d'immissione. Estrarre il pressino piccolo dall'interno di quello grande.

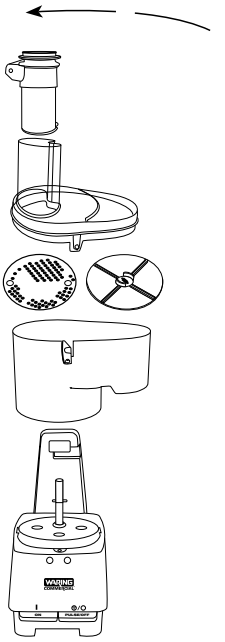
Smontaggio per rimozione della lama a forma di S

- Estrarre il recipiente dall'unità ruotandolo in senso orario per sganciarlo dalle alette poste sul fondo della piattaforma del recipiente. Quando il manico del recipiente verrà a trovarsi a sinistra (posizione ore 7) il recipiente potrà essere sollevato ed estratto con cura.

Si raccomanda di rimuovere il recipiente dalla base motrice prima di estrarre la lama a S.

- Per estrarre la lama mantenere una leggera pressione sul centro del mozzo della lama, mentre il recipiente viene sollevato dalla base motrice. Questo crea una tenuta stagna per evitare che il cibo si versi nel tubo centrale del recipiente, e quindi coli sulla base motrice o sul piano di lavoro. Estrarre poi la lama a S dal recipiente. Maneggiare con cautela la lama a S che è molto tagliente.

MONTAGGIO DELLE PARTI DEL RECIPIENTE AD IMMISSIONE CONTINUA PACCO ACCESSORI - MODELLO VPA1000K



- Pulire e sanitizzare la base del motore, lavare, sciacquare e sanitizzare il recipiente ad immissione continua, il coperchio, il disco distributore, il pressino dei cibi, l'inserto del pressino, e gli altri componenti prima del loro uso iniziale.
- Porre la base su un piano di lavoro o tavolo vicino ad una presa di corrente, posizionandola in modo che la parte frontale dell'unità è rivolta verso l'utente e sono visibili gli interruttori a paletta. Verificare che il cordone d'alimentazione è staccato, e che l'interruttore di comando a paletta OFF (O) è stato premuto. Non collegare l'unità alla presa di corrente finché non è completamente assemblata.
- Prendere il recipiente ad immissione continua dei cibi, tenendolo con le due mani e con l'imboccatura rivolta in posizione ore 4. Porre il recipiente sulla base, sistemandone l'apertura centrale sull'albero del motore. Allineare le scanalature di bloccaggio poste sul fondo del recipiente con l'aletta sinistra delle alette di bloccaggio nere, ubicate sul lato della piattaforma del recipiente (base motrice).
- Premere il recipiente verso il basso in modo che il suo bordo inferiore si alloggia sulla piattaforma circolare.
- Porre il disco distributore nel recipiente infilandolo sull'albero del motore fino a che si sistema sul fondo del recipiente.
- Scegliere uno dei dischi accessori omologati CE: disco per grattugiare, disco per tritare, disco per affettare, disco ondulato per affettare, disco per spolpare, disco per bastoncini/patatine fritte.
- Ognuno di questi dischi ha uno stelo che si allinea con le due tacche piatte sull'albero d'acciaio inox del motore. Lo stelo entra nel tubo di plastica trasparente dentro il recipiente normale, oppure dentro il recipiente per lavorazione continua ed il disco distributore.
- Una volta scelto il disco voluto, sollevarlo reggendolo saldamente con due mani. Attenzione a non toccare le lame o a ferirsi le mani con i noduli taglienti dei dischi per grattugiare e tritare.
- Guidare con cura lo stelo del disco sull'albero metallico, in modo che le due tacche piatte dell'albero si allineano con la corrispondente forma dello stelo del disco. Il disco dovrebbe facilmente scivolare in posizione, altrimenti girarlo leggermente per sistemarlo. Accertare che sia spinto a fondo premendo sul bordo, senza mai toccare le lame taglienti.

Non immettere cibi nell'imboccatura prima di montare il disco accessorio sull'albero.

- Porre il coperchio sul recipiente ad immissione continua premendolo in modo che si innesta completamente su ogni lato. Ruotare il meccanismo di bloccaggio del coperchio finché si aggancia all'aletta del recipiente ad

immissione continua. Questo impedisce che il coperchio si sollevi durante la lavorazione.

- Far ruotare assieme il recipiente ed il coperchio in senso antiorario, finché lo scivolo di scarico si trova in posizione ore 3 e le alette di bloccaggio sulla base motrice sono innestate nelle scanalature di bloccaggio sul fondo del recipiente.
- Simultaneamente, l'aletta di bloccaggio del coperchio s'innesta nella scanalatura di bloccaggio di sicurezza della torre ed attiva l'interruttore magnetico di sicurezza. Tale interruttore impedisce il funzionamento dell'unità se il coperchio non è in posizione corretta. Quando l'interruttore è attivato l'unità si avvia se è collegata alla presa di corrente ed i comandi sono su ON (I) o PULSE (⏻).

NON TENTARE MAI DI AVVIARE IL ROBOT SE IL RECIPIENTE AD IMMISSIONE CONTINUA ED IL COPERCHIO NON SONO BLOCCATI IN POSIZIONE.

Due pressini per il tubo d'immissione

Estrarre il pressino grande e quello piccolo. Il grande è usato per lavorare grossi ortaggi e verdure. Il pressino piccolo è inserito dentro quello grande, e può essere usato per guidare ortaggi sottili e di piccole dimensioni, permettendo di ottenere tagli più precisi, e per operazioni come affettare salami.

SMONTAGGIO DELLE PARTI DEL RECIPIENTE AD IMMISSIONE CONTINUA - PRIMA DI SMONTARE SCOLLEGARE SEMPRE DALLA PRESA DI CORRENTE

- Ruotare il recipiente ad immissione continua ed il coperchio in senso orario fino a che la aletta di bloccaggio di sicurezza del coperchio risulta disinserita dall'interruttore magnetico di bloccaggio di sicurezza nella torre, e le alette sono fuori della scanalatura della torre. La rotazione del provoca anche lo sganciamento delle scanalature di bloccaggio del recipiente dalle alette di bloccaggio sulla piattaforma della base motrice.
- Quando l'imboccatura del recipiente ad immissione continua si trova in posizione ore 4, il coperchio può essere tolto recipiente. Non dimenticare di far ruotare il coperchio dalla posizione bloccata a quell'aperta.
- Estrarre il pressino grande dal tubo di immissione. Estrarre il pressino piccolo da quello grande.
- Per rimuovere un disco accessorio dal recipiente ad immissione continua, prendere il disco tenendolo saldamente con due mani ed estrarlo verticalmente dall'albero motore. Attenzione a non toccare le lame che sono molto taglienti.
- Per rimuovere l'accessorio per tagliare a dadini eseguire le stesse operazioni descritte sopra. Ruotare il disco per affettare in senso antiorario e sollevarlo tenendolo con due dita sotto ciascun lato del disco e tirando verso l'alto. Prendere la griglia per tagliare a dadini ed estrarla dal robot sollevando verticalmente.

- Rimuovere il recipiente ad immissione continua dalla base motrice. Quando l'imboccatura è rivolta nella posizione ore 4, basta sollevare il recipiente. Altrimenti, farlo ruotare in senso orario per sganciare le alette sul fondo della piattaforma del recipiente (base del motore) dalle scanalature poste sul fondo del recipiente.

FUNZIONAMENTO DEI COMANDI

- Collegare l'unità ad una presa di corrente a 230 volt.
- Vi sono due palette (levette) di comando sulla base dell'unità che permettono il controllo manuale della lavorazione e sono di dimensioni tali da essere facilmente reperibili in caso di emergenza.

I due comandi sono: **ON (Acceso) (I)**
PULSE (Impulsi)/OFF (Spento) (⏻/O)

Funzionamento: **ON (I): Premere la paletta per avviare il motore**
PULSE/OFF (⏻/O)**: Premere la paletta e rilasciarla per spegnere il motore.**

Vi sono 2 spie LED sulla parte frontale dell'unità. Quando l'unità è collegata alla presa di corrente si accende il LED rosso. Quando l'unità è in uso, si accende il LED verde.

Premendo la paletta PULSE/OFF (⏻/O) e rilasciandola il motore funziona ad intermittenza. Il motore gira finché la paletta viene premuta, e si ferma quando viene rilasciata. Fare qualche prova per familiarizzarsi.

Uso:

Uso continuo
Per una lavorazione continua usare la paletta ON (I), ubicata a sinistra.

Funzionamento intermittente

La funzione PULSE va usata quando nel recipiente è montata la lama a S.

- Per operazioni che richiedono rapidi avvii ed arresti usare la paletta PULSE/OFF (⏻/O) sulla destra. Il motore gira finché la paletta viene premuta; si ferma quando questa viene rilasciata.
- L'intermittenza è controllata dall'operatore, che varia la durata di ciascun impulso in base al tempo in cui tiene premuta la paletta. La frequenza degli impulsi dipende della frequenza delle pressioni sulla paletta. L'intervallo tra un impulso ed il seguente deve permettere che i cibi ricadano sul fondo del recipiente.
- PULSE permette il controllo preciso per tritare, sminuzzare, omogeneizzare e miscelare i cibi. I cibi possono essere lavorati per qualunque consistenza e struttura, da grossolana a fine.
- La funzione PULSE è anche utile per lavorare cibi duri. Usare PULSE per ridurli in piccoli pezzi e facilitarne la lavorazione. Poi usare la lavorazione continua.
- Per lavorazioni intermittenti usare sempre il comando PULSE/OFF (⏻/O). Non girare mai il recipiente normale (o il recipiente ad immissione continua),

ed il coperchio per fermare l'unità e farla ripartire. Questo è meno efficace, e potrebbe danneggiare l'apparecchio.

- **AVVISO IMPORTANTE:** Il frequente avvio del motore dovuto ad un uso eccessivo del comando PULSE, oppure la rapida apertura e chiusura della cerniera dell'assemblaggio dei pressini possono causare il surriscaldamento dei componenti interni.

  In caso di surriscaldamento, un interruttore di sicurezza interno interrompe la corrente all'unità. Se ciò avviene, scollegare l'unità e lasciarla raffreddare per circa 15 minuti. Poi ricollegare l'unità e continuare la lavorazione.

Dispositivo di bloccaggio del pressino

L'unità si ferma quando il pressino viene estratto. Si riavvia automaticamente quando il pressino viene nuovamente inserito.

Spegnimento

Spegnere l'unità usando sempre il comando PULSE/OFF (⏻/○) ed attendere che la lama o il disco si fermi completamente prima di estrarre l'assemblaggio del pressino. Il motore si arresta pochi secondi dopo lo spegnimento dell'unità.

PREPARAZIONE DEI CIBI

- I cibi da lavorare devono essere precedentemente lavati e pelati se necessario. Eliminare i noccioli e grossi semi.
- Tagliare le verdure e ortaggi, carni, formaggi, ecc. a pezzi di grandezza sufficiente per passare nel tubo d'alimentazione a collo largo o stretto prescelto per la lavorazione con i dischi accessori, o in pezzi delle dimensioni necessarie per il tipo di lavorazione desiderato.
- Preparazione cibi da affettare: Ortaggi lunghi e cilindrici, come le carote, cetrioli, e sedani devono avere un taglio piatto ad entrambe le estremità per ottenere fette di dimensioni uniformi dei cibi lavorati.

SCELTA DEI PRESSINI

Pressino piccolo

Il pressino con il tubo più piccolo è usato di solito per verdure e ortaggi inseriti verticalmente per ottenere un taglio sottile. Va usato quando si vuole un taglio piatto ed uniforme, come per carote, sedano, salami, ecc.

Questo pressino è anche preferibile quando si desidera che i pezzi macinati o spezzettati risultino più corti, mentre l'uso del pressino a tubo grande produce pezzi di cibo più lunghi.

Il pressino piccolo può essere usato con la lama per striscioline, per la immissione verticale di ortaggi che si vuole tritare finemente, quali cipolle o sedano.

Pressino grande

Il pressino con il tubo più grande è usato di solito per verdure e ortaggi inseriti orizzontalmente per ottenere un taglio più lungo.

Questo pressino si usa quando si desidera che i pezzi macinati o spezzettati risultino più lunghi, come per ottenere striscioline di peperoni o carote. Si usa

anche per la lavorazione di grandi quantità di cibo, o per grossi ortaggi/verdure come patate o cipolle.

ISTRUZIONI PER LA LAMA A S NEL RECIPIENTE

- La lama a forma di S (lama da taglio) è progettata per sminuzzare, grattugiare, fare puree, omogeneizzare, miscelare, ed impastare degli ingredienti richieste nella maggior parte delle ricette.
- Montare il recipiente e la lama secondo le istruzioni fornite nella sezione intitolata “Montaggio delle parti del recipiente”, pag. 36.

Sminuzzare e tritare

- Per sminuzzare e tritare nel recipiente, riempirlo con gli ingredienti fino al bordo superiore del tubo interno, o a 3/4 della sua capacità.
- Per sminuzzare e tritare nel modo più efficace, occorre avviare e fermare rapidamente le lame per controllare la consistenza del cibo mediante la funzione ad intermittenza. Usare il comando PULSE (⏀) come descritto in precedenza. Continuare ad usare tale comando fino a che si ottiene la consistenza desiderata.
- L’uso della lavorazione continua per sminuzzare e tritare non dà risultati uniformi, cioè i cibi sul fondo risulteranno tritati più finemente di quelli più in alto nel recipiente.

Carni macinate

Porre nel recipiente la carne (massimo 1,1 kg) tagliata a pezzi di circa 5,1 cm, ed avviare l’unità usando il comando PULSE fino ad ottenere la consistenza desiderata. Se l’unità stenta a partire, diminuire la quantità di carne nel recipiente e ricominciare.

Formaggi duri macinati

Porre nel recipiente fino ad un massimo di 900 gr di formaggio, previamente raffreddato in frigorifero e tagliato in pezzi uniformi di 2,5 cm, e usare il comando PULSE. Per una macinatura molto fina, usare PULSE finché il formaggio è ridotto a pezzi della grandezza di un pisello. Poi avviare il robot in modo continuo fino ad ottenere una macinatura fina. I formaggi molto morbidi tendono a formare pallottole se lavorati troppo a lungo.

Tritati di cipolle, sedano, cavolo, ecc.

Le cipolle vanno tagliate in quattro spicchi, gli altri ortaggi/verdure in cubetti di 5 - 7,5 cm. Porre i cubetti di cibo nel recipiente riempiendolo fino alla cima del tubo interno ed usare PULSE fino a ottenere la consistenza voluta.

Nota: Se la lama viene lasciata girare troppo a lungo gli ingredienti sul fondo diventano una purea, oppure risultano non uniformi.

Puree o miscele

Per fare puree di pomodori, ortaggi/verdure, o frutta, per preparare salse o mescolare/omogeneizzare ingredienti, porre gl’ingredienti nel recipiente, avviare l’unità lavorando in modo continuo fino a raggiungere la consistenza desiderata. L’unità non deve mai essere lasciata funzionare da sola. Se

una ricetta richiede più di 1,7 litri d'ingredienti umidi si consiglia di dividere l'operazione in vari lotti.

SPEGNERE L'UNITÀ CON L'INTERRUTTORE OFF

- Spegnere sempre il robot premendo e rilasciando la paletta dell'interruttore PULSE/OFF (⏻/○). Ciò assicura che il motore non riceve corrente. Il LED rosso rimane acceso indicando che l'unità è collegata alla presa di corrente.
- Prima di togliere il coperchio spegnere sempre il robot ed attendere finché la rotazione cessa.
- L'interruttore di bloccaggio di sicurezza spegne l'unità se il coperchio viene ruotato in senso orario, o se il coperchio viene tolto durante il funzionamento. Non usare però questo metodo per fare fermare e riavviare il robot.
- Prima di ruotare il coperchio accertarsi sempre che l'unità è spenta premendo PULSE/OFF (⏻/○) come precauzione di sicurezza, in caso che l'unità non sia stata spenta correttamente.
- Durante la lavorazione si raccomanda di usare l'unità in cicli di lavoro del 50%, per esempio con intervalli di 5 minuti accesa e 5 minuti spenta. Si può, ad esempio, lavorare con il robot per cinque minuti, e poi lavare e preparare gli ingredienti per 5 minuti. Si prega di non dimenticare di spegnere l'unità quando non è in uso.

ISTRUZIONI PER DISCHI ACCESSORI NEL RECIPIENTE AD IMMISSIONE CONTINUA – VPA1000K

- Montare il recipiente ad immissione continua ed i dischi accessori secondo le istruzioni fornite nella sezione intitolata "Montaggio recipiente ad immissione continua", pag. 38.
- Secondo il tipo di lavorazione desiderata:

  Riempire il tubo d'immissione con i cibi e inserire il pressino grande sulla pila di cibi, oppure

  Inserire il pressino grande nel tubo d'immissione ed estrarre il pressino piccolo dal suo interno come descritto precedentemente. Riempire il tubo d'immissione con i cibi e inserire il pressino piccolo sulla pila di cibi.
- Accertarsi che l'unità è spenta premendo e rilasciando la paletta dell'interruttore PULSE/OFF (⏻/○).
- Inserire la spina in una presa di corrente a voltaggio corretto e con messa a terra. Il LED rosso si accende.
- Per una lavorazione continua usare la paletta dell'interruttore ON (|), oppure la paletta PULSE/OFF (⏻/○) per una lavorazione ad intermittenza.
- Immettere i cibi da lavorare nel tubo d'immissione a ritmo regolare, usando il pressino per aiutare il cibo a scendere. La stessa tecnica viene usata sia se si usa il pressino grande che quello piccolo. Evitare di premere eccessivamente con i pressini. Una pressione eccessiva può intasare il tubo d'immissione o danneggiare l'unità. **PER SPINGERE CIBI NEL TUBO D'IMMISSIONE LARGO USARE SEMPRE IL PRESSINO GRANDE.**

Ugualmente USARE SEMPRE IL PRESSINO PICCOLO PER SPINGERE CIBI NEL TUBO D'IMMISSIONE STRETTO. NON METTERE MAI LE DITA, SPATOLE, O ALTRI UTENSILI NEL CANALE DEI TUBI D'IMMISSIONE GRANDE O PICCOLO.

- Notare che i pressini sono dotati di un dispositivo di sicurezza. Quando un pressino è rimosso, l'unità si spegne. L'unità si riaccende automaticamente quando il pressino viene reinserito nel tubo.
- Mai usare il pressino piccolo nel tubo d'immissione largo.
- Quando il recipiente è pieno, o la lavorazione sia nel recipiente normale che in quello ad immissione continua è terminata, premere la paletta PULSE/OFF (⏻/○) e attendere finché il disco si ferma completamente. Staccare la spina.

NON FERMARE MAI IL ROBOT STACCANDO LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE, O RIMUOVENDO IL COPERCHIO. FERMARE SEMPRE L'UNITA' PREMENDO LA PALETTA DELL'INTERRUTTORE PULSE/OFF.

- Seguire le istruzioni di smontaggio del recipiente normale e/o di quello ad immissione continua, che sono descritte nella sezione intitolata "Montaggio delle parti del recipiente" a pag. 36, oppure nella sezione intitolata "Smontaggio delle parti del recipiente ad immissione continua" a pag. 39.

Durante la lavorazione si raccomanda di usare l'unità in cicli di lavoro del 50%, per esempio con intervalli di 5 minuti accesa e 5 minuti spenta. Si può, ad esempio, lavorare con il robot per cinque minuti, e poi lavare e preparare gli ingredienti per 5 minuti. Si prega di non dimenticare di spegnere l'unità quando non è in uso.

ISTRUZIONI PER LA LAVORAZIONE A DADINI (kit per lavorazione a dadini - venduto separatamente)

- La lavorazione a dadini richiede che il prodotto risulti affettato sia verticalmente che orizzontalmente dalla macchina. La difficoltà del taglio aumenta quanto più piccole sono le dimensioni dei dadini desiderati. I prodotti soffici o succosi tendono a ridursi in poltiglia se il dadino è troppo piccolo o il prodotto troppo morbido. I formaggi e la carne sono all'estremo opposto. Data la consistenza di formaggi e carni, non si raccomanda la loro lavorazione a dadini. Questo potrebbe provocare danni alle lame e/o al motore che non sono coperti dalla garanzia.
- Durante la lavorazione a dadini occorre fare attenzione al prodotto finito. Quando la griglia per dadini richiede di essere pulita si noterà un cambiamento del prodotto. Il miglior modo per pulire la griglia è di rimuovere il coperchio del recipiente ad immissione continua, il disco per affettare, e la griglia per dadini. Poi usare l'apposito utensile per la pulizia della griglia per dadini e passarlo sulla griglia, per asportare gli eventuali residui di cibo. Vedere l'illustrazione a pag. 48.
- Per usare la funzione taglio a dadini: Scegliere la griglia per dadini e porla nel recipiente sopra i piccoli perni di supporto. Prendere il disco per affettare usando gli appositi fori per le dita sulla superficie del disco, oppure reggendo il disco saldamente con entrambe le mani. Fare attenzione a non toccare o ferirsi le dita sulle lame. Guidare con attenzione il disco poggiandolo sulla griglia per dadini fino a che scatta in posizione. Durante la lavorazione a dadini, l'uso della paletta PULSE consente i migliori risultati.

- Il robot da cucina Waring dispone di un meccanismo di bloccaggio che mantiene i dischi in posizione durante il funzionamento dell'unità. Due perni di bloccaggio sull'albero motore ingranano con le tacche al centro del disco accessorio e lo tengono sicuramente in posizione.
- Per rimuovere il disco accessorio, ruotarlo in senso antiorario a fine corsa, e sollevarlo verticalmente. La rotazione fa sganciare il perno dalla scanalatura del mozzo centrale del disco.
- In caso d'inceppamento del disco durante la lavorazione a dadini, occorre prima rimuovere il coperchio del recipiente ad immissione continua, quindi ruotare lentamente il disco per affettare in senso antiorario per allentarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Questa sezione descrive alcuni potenziali problemi e la loro corretta soluzione. I problemi che non possono essere risolti con le istruzioni fornite qui di seguito dovranno essere riferiti al distributore locale.

L'unità non parte dopo essere stata correttamente montata

- Tirare la spina ed inserirla in un'altra presa di corrente.
- Premere l'interruttore ON (I).
- Accertarsi che il recipiente è correttamente sistemato sulla base motrice, che il coperchio del recipiente normale o del recipiente ad immissione continua è montato correttamente, e che l'aletta di bloccaggio di sicurezza del coperchio si è correttamente ingaggiata con l'interruttore di bloccaggio di sicurezza nella torre.

L'unità si ferma durante la lavorazione

- Spegnere l'unità premendo OFF (O).
- Rimuovere il recipiente.
- Togliere dal recipiente i cibi in corso di lavorazione.
- Riassemblare l'unità, e farla girare dapprima con il recipiente vuoto, poi aggiungere i cibi nel recipiente e riprovare.

L'unità non gira a piena velocità

- Il recipiente è troppo carico - togliere i cibi in lavorazione, e ricaricare usando quantità inferiori.

L'unità non funziona dopo avere seguito le istruzioni di cui sopra, ed è stato provato l'interruttore di ripristino di sicurezza

- Verificare che la presa di corrente fornisce tensione.
- Accertare che il fusibile o l'interruttore automatico di circuito sia attivato.
- Se il circuito include fusibili, accertarsi che il fusibile non sia saltato
- Chiamare il servizio d'assistenza Waring distributore.

L'unità fa scintille o fumo

- Spegnere l'unità, staccarla dalla presa, e chiamare il distributore locale.

Il robot produce suoni stridenti

- Spegnere l'unità, staccarla dalla presa, smontarla, e controllare il recipiente e la lama per verificare se hanno sfregato tra loro.
- Se il recipiente e la lama sfregano tra loro, chiamare il distributore locale.

L'unità si arresta durante una lavorazione a dadini

- Spegnere l'unità.
- Togliere il coperchio. Tenendo saldamente il disco distributore con una mano, far ruotare in senso antiorario il disco per affettare, sollevarlo ed estrarlo dal recipiente.
- Pulire la griglia e la lama per affettare con l'attrezzo fornito.

Come affilare la lama a S

- Tenere la lama a S per il manico posto in cima al mozzo e capovolgerla.
- Porre la lama capovolta sul bordo del piano di lavoro in modo che un'estremità della lama poggia sul piano di lavoro, e l'altra estremità sporge fuori dal piano.
- Passare leggermente una pietra per affilare al carburo di silicio, con moto orizzontale, per due o tre volte lungo il bordo inferiore piatto della lama che sporge dal piano di lavoro.
- Successivamente ruotare la lama, per farne sporgere l'altra estremità, e ripetere l'operazione passando leggermente la pietra per affilare lungo il bordo inferiore piatto della lama.

INTERRUTTORE DI RIPRISTINO DI SICUREZZA

L'INTERRUTTORE DI RIPRISTINO DI SICUREZZA viene fornito per comodità dell'utente e per estendere la durata di servizio del robot da cucina Waring. L'interruttore è posto sul retro dell'unità, sulla torre di bloccaggio di sicurezza. Il pulsante rosso dell'interruttore è protetto in una leggera concavità, dove s'introduce un dito per attivarlo.

In caso d'inceppamento o di sovraccarico dell'unità, l'interruttore di ripristino di sicurezza dispone di un meccanismo che ferma il motore per evitare il surriscaldamento e danni al motore.

Funzionamento

In caso di sovraccarico, l'albero e la lama si fermano ma suona un cicalino. Dopo alcuni secondi si sente uno scatto ed il suono del cicalino termina. Lo scatto indica che l'interruttore di ripristino di sicurezza ha spento il motore.

Possibili cause dell'arresto del motore

- Del cibo si è intasato tra il piatto di lavorazione ed il recipiente od il coperchio.
- Si sta lavorando un grosso carico di cibo per un lungo periodo di tempo.

Per riavviare il motore, operare come segue:

- Spegnere l'unità premendo la paletta PULSE/OFF (⏻/○).
- Staccare la spina dalla presa di corrente.

- Togliere il cibo che ha causato l'intasamento dal recipiente normale, (o da quello ad immissione continua). A volte può essere sufficiente togliere solo una parte del cibo.
- Attendere almeno 1 minuto per permettere al motore di raffreddarsi.
- Ricollegare l'unità all'apposita presa di corrente.
- Premere il pulsante rosso dell'interruttore di ripristino di sicurezza posto sul retro della torre di bloccaggio di sicurezza.
- Premere la paletta ON (**I**) o quella PULSE **( )** per riavviare l'unità. Si consiglia di usare la funzione PULSE per iniziare la lavorazione poiché questa sottopone il motore ad un minore sforzo.
- Se l'unità non parte, attendere un altro minuto poi ripetere questa procedura.

PULIZIA

Lavare il robot da cucina e relativi accessori prima del loro uso iniziale, e dopo ogni uso. Non usare detergenti di tipo abrasivo su nessuna parte dell'unità.

Lavare l'albero del motore con una piccola spazzola.

Lavare, risciacquare, e sanitizzare prima del loro uso: il recipiente normale, il recipiente per lavorazione continua, i coperchi, il pressino grande e quello piccolo, i dischi accessori, le lame a S, ed il disco espulsore/distributore. Ripetere le operazioni di pulizia dopo ogni uso, a meno che queste parti non vengano di nuovo usate subito dopo. Queste parti non vengono danneggiate dalle lavastoviglie. Esse possono essere pulite e risciacquate nella lavastoviglie invece che a mano nel lavandino.

Lavare e risciacquare tutte le suddette parti dopo ogni uso.

Alcuni dei dischi e delle lame hanno componenti di alluminio. Per la loro pulizia, sia manuale che in lavastoviglie, assicurarsi di usare un detergente che non danneggia metalli dolci. Altri tipi di detergenti possono causare la corrosione dei metalli dolci.

Una spazzola con setole rigide aiuta a espellere le particelle di cibo dalle fenditure dei dischi e dalle lame prima del lavaggio. Maneggiare con molta attenzione poiché le lame sono molto taglienti.

Si noti che tutti gli accessori di dischi e lame possono essere smontati con un cacciavite per una pulizia a fondo. Ciò include le lame taglienti sul mozzo della lama a S. Maneggiare la lama a S con attenzione.

Per una pulizia manuale si raccomanda di usare una soluzione di lavaggio basata su detergenti non schiumogeni, e soluzioni sanitizzanti a base di cloro con una concentrazione minima di cloro di 100 parti per milione (ppm).

Possono essere usate le seguenti soluzioni per il lavaggio, risciacquo, e la sanitizzazione, o loro equivalenti.

SOLUZIONE	PRODOTTO	DILUIZIONE IN ACQUA	TEMPERATURA
Lavaggio	Diversy Wyandotte Diversol BX/A o CX/A	1 cucchiaio in 1 litro	Bollente 46°C (115°F)
Risciacquo		Acqua corrente	Calda 35°C (95°F)
Sanitizzazione	Clorox®	1cucchiaio in 4 litri	Fredda 10-21°C (50-70°F)

Pulizia e sanitizzazione della base motrice

Lavare e sanitizzare la base motrice prima del suo uso iniziale e dopo i successivi. Staccare la spina dalla presa di corrente, e strofinare le superfici esterne della base motrice con panni o spugne inumiditi prima con un detergente solubile, poi con l'acqua di risciacquo. Strizzare bene i panni o le spugne prima di usarli, per evitare che i liquidi entrino nella base motrice.

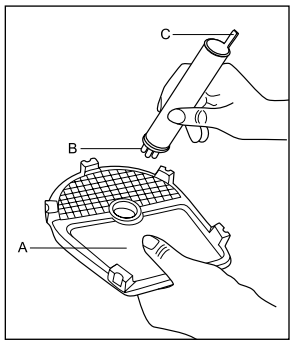
NON IMMERGERE MAI LA BASE MOTRICE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.

Lasciare asciugare la base motrice all'aria prima di ogni nuovo uso.

Non usare mai detergenti di tipo abrasivo su nessuna parte di questo robot da cucina per uso commerciale.

PULIZIA DELLA GRIGLIA PER DADINI

Tenendola con una mano, reggere la griglia (A) e capovolgerla in modo che le lame sono rivolte verso il basso. Usare l'utensile per pulire la griglia (B), fornito con il robot, per espellere i frammenti di cibi attraverso la griglia. Usare l'estremità (C) per penetrare negli spazi più piccoli della griglia. NOTA: Non spingere i cibi dalla parte anteriore della griglia, per evitare di smussare le lame.

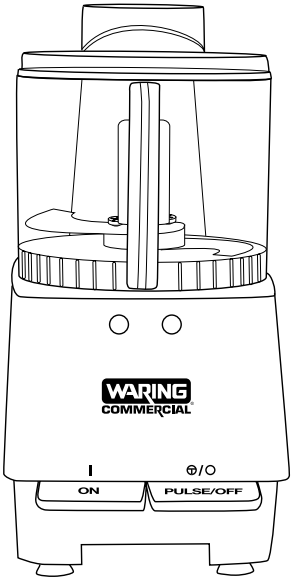


Pregasi notare che le lame sono molto affilate. Non pulire mai la griglia con le lame rivolte verso l'alto.

NON UTILIZZARE SISTEMI DI LAVAGGIO A GETTI D'ACQUA TIPO WATERJET.

WARING®
COMMERCIAL

Keukenmachine
Inhoud 2,8 liter



BEDIEN-INGSHAND-LEIDING

VCM1000SK **VCM1000PK**	**Versie voor Groot-Brittannië**
VCM1000SE **VCM1000PE**	**Versie voor Europa**
VPA1000K	**Geldig voor beide modellen** **(Pakket met accessoires apart verkocht)**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd de nodige veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES**
2. **Snijbladen zijn scherp. Hanteer ze voorzichtig.**
3. De keukenmachine van Waring® is een keukenapparaat waar u - net als met andere keukenapparatuur - voorzichtig mee moet omgaan. Hoewel geen noemenswaardige training nodig is, mogen alleen verantwoordelijke, voorzichtige personen deze keukenmachine bedienen.
4. Om letsel te voorkomen mag u snijbladen en schijven alleen op de basis plaatsen als u eerst de kom correct heeft aangebracht.
5. Zorg dat u uw handen, spatels en ander keukengerei uit de buurt van bewegende bladen en schijven houdt tijdens het verwerken van ingrediënten, om het risico van ernstig persoonlijk letsel of schade aan de keukenmachine te voorkomen. U kunt een plastic spatel gebruiken, maar doe dat uitsluitend als de keukenmachine niet draait.
6. Dompel de basis niet in water of andere vloeistoffen onder om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
7. Zorg dat u de stekker altijd uit het stopcontact haalt wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert, voordat u ingrediënten uit de kom haalt en voor reiniging. Als u de stekker uit het stopcontact haalt, moet u deze bij de stekker zelf vastpakken. Trek nooit aan het snoer.
8. Voorkom aanraking met bewegende onderdelen. Voer ingrediënten nooit met de hand in tijdens het snijden, raspen of blokjes snijden. Gebruik altijd een stamper.
9. Zorg dat de motor helemaal stilstaat voordat u het deksel verwijdert.
10. Gebruik apparaten nooit als het snoer of de stekker is beschadigd, of als het apparaat is gevallen of op ander wijze is beschadigd. Breng het apparaat terug naar het dichtsbijzijnde erkende servicecentrum voor controle, reparatie of bijstelling.
11. Het gebruik van accessoires die niet door Waring worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letstel veroorzaken.
12. Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
13. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of met hete oppervlakken in aanraking komen.
14. Probeer het vergrendelingsmechanisme nooit te forceren.
15. Controleer of het deksel goed is vergrendeld voordat u het apparaat gebruikt.
16. Als het apparaat om de een of andere reden niet goed functioneert, moet u eventueel verwerkt voedsel weggooien.
17. Gebruik geen hogedrukspuit voor het reinigen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

GARANTIE

Bij Waring®-producten die buiten de VS en Canada worden verkocht, is de plaatselijke importeur of distributeur verantwoordelijk voor de garantie. Deze garantie kan variëren afhankelijk van de plaatselijke wetgeving.

WAARSCHUWING: Deze garantie is ONGELDIG als het apparaat op gelijkstroom (DC) wordt aangesloten.

BELANGRIJKE BEDRADINGSINSTRUCTIES VOOR HET VK

Dit apparaat wordt geleverd met een gepaste stekker. Indien u echter de stekker wenst te veranderen, zijn de draden in de elektrische invoerkabel van het apparaat ter informatie volgens de volgende code gekleurd:

Groen en geel:	aardverbinding
Blauw:	neutraal
Bruin:	stroomvoerend

Waarschuwing: Een afgebroken stekker dient weggegooid te worden om een eventuele elektrische schok te vermijden en mag nooit in een 13A stopcontact of ander stopcontact worden gestoken. Aangezien de kleuren van de elektrische invoerkabel van dit apparaat wellicht niet overeenkomen met de gekleurde merktekens die de aansluitpunten in uw stekker identificeren, gaat u op de volgende wijze te werk: de draad die Groen en Geel gekleurd is, moet verbonden worden met het aansluitpunt in de stekker dat met de letter E of met het aardingssymbool ⏚ gemarkeerd is of dat Groen ofwel Groen en Geel gekleurd is. De draad die Blauw gekleurd is, moet verbonden worden met het aansluitpunt dat met de letter N gemarkeerd is of Zwart ofwel Blauw gekleurd is. De draad die Bruin gekleurd is, moet verbonden worden met het aansluitpunt dat met de letter L gemarkeerd is of Rood ofwel Bruin gekleurd is.

OPMERKING: Indien de aansluitpunten van de stekker niet gemarkeerd zijn of indien u enige twijfel hebt, raadpleeg dan een bevoegd elektricien. Indien een BS1363 stekker met ingebouwde zekering gebruikt is, moet deze voorzien worden van een zekering met de juiste amperage - 13A. Dit geldt slechts voor modellen in het VK.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsmaatregelen 50
Garantie 51
Belangrijke bedradingsinstructies voor het vk 51
De modellen 52
Mengkomonderdelen in elkaar zetten 53
Mengkomonderdelen uit elkaar halen 54
Vultrechteronderdelen in elkaar zetten 55
Vultrechteronderdelen uit elkaar halen 56
Benieningsknoppen gebruiken 56
Ingrediënten klaarmaken 58
Stamper uitkiezen 58
Instructies voor het sikkelmes (snijmes) in de mengkom 58

Aanwijzingen voor inzetschijven in de vultrechter voor continu draaien 60
Aanwijzingen voor het snijden van blokjes 61
Problemen oplossen 61
Reset-veiligheidsschakelaar.....63
Reiniging.....63

DE MODELLEN

De keukenmachine van Waring® bestaat uit de volgende standaardonderdelen en accessoires. Kies uw model:

Model VCM1000SE, VCM1000SK

1. Hard polycarbonaat, motorbasis 230 Volt
2. Twee bedieningsknoppen
    a. ON (AAN) (I)
    b. PULSE / OFF (PULSEN / UIT) (⊕/O)
3. Beveiligingszuil: zorgt dat het apparaat alleen aangaat als het deksel is aangebracht.
4. Roestvrij stalen kom van 2,8 liter met deksel
5. Scherp, duurzaam sikkelmes (snijmes) om te hakken, malen, pureren, mixen en kneden.

Model VCM1000PE, VCM1000PK

1. Hard polycarbonaat, motorbasis 230 Volt
2. Twee bedieningsknoppen
    a. ON (AAN) (I)
    b. PULSE / OFF (PULSEN / UIT) (⊕/O)
3. Beveiligingszuil: zorgt dat het apparaat alleen aangaat als het deksel is aangebracht.
4. Doorzichtige mengkom van polycarbonaat met deksel, inhoud 2,8 liter
5. Scherp, duurzaam sikkelmes (snijmes) om te hakken, malen, pureren, mixen en kneden.

Pakket met accessoires voor model VCM1000SK en VCM1000PK, VCM1000SE, VCM1000PE

Bevat:

- Mengkom voor continu draaien, met deksel
- Grote en kleine stamper met beveiligingsmechanisme
- Snijschijf van 2 mm
- Raspschijf van 4 mm

- Slingeraar
- Snijschijf van 4,5 mm

MENGKOMONDERDELEN IN ELKAAR ZETTEN - MODEL VCM1000SE, VCM1000PE, VCM1000SK & VCM1000PK

De termen mengkom, werkkom en kom worden in deze handleiding door elkaar gebruikt. Ze betekenen hetzelfde.

- Reinig en ontsmet de motorbasis en zorg dat u de mengkom, deksel, stamper, het inzetstuk van de stamper en alle bijbehoren afwast, afspoelt en ontsmet voor het eerste gebruik.
- Zet de motorbasis op het aanrecht of op een tafel in de buurt van een stopcontact. Plaats deze zodanig dat u tegen de voorkant van het apparaat aankijkt en de bedieningsknoppen ziet. Zorg dat de stekker niet in het stopcontact zit en dat de bedieningsknop OFF (UIT) (O) is ingedrukt. Steek de stekker pas in het stopcontact als het apparaat helemaal in elkaar is gezet.
- Pak de doorzichtige werkkom met beide handen vast, met de handgreep naar u toe.
- Zet de kom op de motorbasis, plaats de buis middenin over de motoras van de basis en plaats de handgreep iets links van het punt middenvoor (vergl. wijzer van de klok op 7 uur).
- Druk de kom omlaag zodat de onderste rand om de ronde verhoging heen past. Draai de kom zo ver mogelijk tegen de wijzers van de klok in. De kom wordt vergrendeld met de nokken (uitsteeksels) aan de zijkant van de verhoging.
- Pak het metalen sikkelmes en let op het contour van de punt en de vorm van de onderkant.
- Plaats het sikkelmes bovenop de motoras en lijn de binnenkant van de naaf met de as uit. Druk er stevig op en draai de naaf middenin rond tot het sikkelmes helemaal vastzit. Het moet gemakkelijk op zijn plaats vallen. Zorg dat het zo ver mogelijk omlaag is geduwd. Als het mes niet helemaal omlaag zit, kan het worden beschadigd. Duw alleen op het middelste deel (plastic deel); raak het sikkelvormige mes nooit aan aangezien het erg scherp is.
- Controleer of het sikkelmes helemaal omlaag zit door het heen en weer te bewegen terwijl u er lichtjes op drukt. Als het mes goed is geïnstalleerd en bevestigd, bevindt het onderste mes zich net boven de bodem van de kom.
- Als u ingrediënten met het sikkelmes wilt verwerken, kunt u nu etenswaren of vloeistoffen aan de werkkom toevoegen.
- Breng het deksel op de kom aan. De vergrendelnokken van het deksel moeten links van de vergrendelnokken voorop de komrand zitten.
- Draai het deksel tegen de wijzers van de klok in om deze te vergrendelen. Als het deksel is vastgedraaid, deactiveert de beveiligingsnok achterop de dekselrand het beveilingsmechanisme op de zuil.

- De keukenmachine werkt alleen als het deksel goed op zijn plaats zit, met de beveiligingsnok van het deksel stevig vergrendeld in het magnetische beveiligingsmechanisme op de zuil. Dit is een belangrijke beveiligingsfunctie.

ZET DE KEUKENMACHINE UITSLUITEND AAN ALS HET DEKSEL OP ZIJN PLAATS IS VERGRENDELD.

MENGKOMONDERDELEN UIT ELKAAR HALEN- Model VCM1000SK & VCM1000PK, VCM1000SE, VCM1000PE

HAAL ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U ONDERDELEN VAN HET APPARAAT HAALT.

- Draai het deksel van de kom met de wijzers van de klok mee tot de beveiligingsnok van het deksel loskomt van het magnetische beveiligingsmechanisme op de zuil, en de nokken uit de groef van de zuil zijn. De handgreep van de kom bevindt zich iets links van het punt middenvoor (vergl. wijzer van de klok tussen 7 en 9 uur). In deze stand kunt u het deksel van de kom tillen.
- Verwijder de grote stamper uit de vultrechter. Verwijder de kleine stamper uit de grote stamper.

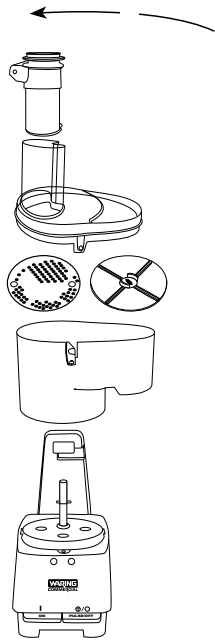
Demontage bij verwijdering van het sikkelmes

- Haal de werkkom van het apparaat door deze met de klok mee te draaien; zo maakt u de kom los van de nokken onderop de verhoging waar de kom op staat. Als de handgreep van de kom zich links bevindt (vergl. wijzer op 7 uur), kunt u de kom voorzichtig recht omhoogtillen.

We adviseren eerst de kom van de motorbasis haalt en dan pas het sikkelmes verwijdert.

- Verwijder het mes als volgt: druk lichtjes op de naaf middenin het mes terwijl u de kom van de motorbasis haalt. Zo vormt zich een afdichting zodat ingrediënten niet in de buis middenin de kom vallen, of op de motorbasis en het werkoppervlak. Haal vervolgens het sikkelmes uit de kom. Wees voorzichtig bij het hanteren van het sikkelmes; de snijkanten zijn zeer scherp.

VULTRECHTERONDERDELEN IN ELKAAR ZETTEN
Model VPA1000K - pakket met accessoires



- Reinig en ontsmet de motorbasis en zorg dat u de vultrechter, het deksel, slingeraar, stamper, stamperinzetstuk en bijbehoren afwast, afspoelt en ontsmet voor het eerste gebruik.
- Zet de motorbasis op het aanrecht of op een tafel in de buurt van een stopcontact. Plaats deze zodanig dat u de bedieningsknoppen ziet wanneer u naar de voorkant van het apparaat kijkt. Zorg dat de stekker uit het stopcontact is en de knop OFF (O) is ingedrukt. Steek de stekker pas in het stopcontact als het apparaat helemaal in elkaar is gezet.
- Pak de vultrechter met beide handen vast en zorg dat de trechter een derde slag is gedraaid (vergl. wijzer op 4 uur). Zet de trechter op de basis, waarbij u de opening middenin op de motoras plaatst. Lijn de vergrendelingssleuven onderaan de trechter uit met de linkerkant van de zwarte vergrendelnokken (deze bevinden zich aan de zijkant van de verhoging op de motorbasis).
- Druk de trechter omlaag zodat de ronde rand onderaan de trechter om de ronde verhoging past.
- Plaats de slingeraar (of uitwerpschijf) in de kom door deze over de metalen motoras te schuiven tot deze de onderkant van de trechter bereikt.
- Selecteer de juiste inzetschijf met CE registratie: fijnraspschijf, raspschijf, snijschijf, snijschijf voor ribbelplakjes, pulpschijf of de schijf voor juliennereepjes/patat.
- Deze schijven zijn voorzien van een steel. De steel past op de twee inkepingen in de roestvast stalen motoras van de keukenmachine. De steel past in de doorzichtige kunststof buis in de kom of in de vultrechter en slingeraar.
- Na het kiezen van de juiste inzetschijf houdt u deze stevig tussen beide handen vast. Wees voorzichtig dat u het mesgedeelte niet vastpakt of uw hand aan de raspgaatjes schramt.
- Laat de steel van de schijf voorzichtig over de metalen as schuiven zodat de twee inkepingen in de as zijn uitgelijnd met de bijbehorende vorm van de steel. De schijf moet makkelijk op haar plaats vallen; zoniet: rustig ronddraaien tot deze op haar plaats valt. Zorg dat de schijf zover mogelijk omlaag is geduwd. Duw alleen op de buitenste rand; raak de messen zelf nooit aan.

Stop pas ingrediënten in de trechter als de inzetschijf al op de as zit.

- Breng het deksel op de trechter aan. Druk op het deksel tot dit aan alle kanten goed vastzit. Draai aan de dekselvergrendeling tot deze aansluit op de nok van de vultrechter. Hiermee voorkomt u dat het deksel tijdens het draaien omhoog komt.

- Draai trechter en deksel samen tegen de klok in tot de uitvoertrechter op een kwartslag staat en de vergrendelnokken op de motorbasis vastzitten in de vergrendelingssleuven onderaan de kom.
- De beveiligingsnok op het deksel schuift tegelijkertijd in de beveiligingssleuf van de zuil en activeert de magnetische beveiligingsschakelaar. De beveiligingsschakelaar voorkomt dat het apparaat in werking wordt gesteld als het deksel niet juist is aangebracht. De keukenmachine werkt als deze schakelaar is geactiveerd, mits de stroom is ingeschakeld en de bedieningsknop op ON (I) of PULSE (⏀) staat.

ZET DE KEUKENMACHINE UITSLUITEND AAN ALS DE TRECHTER EN HET DEKSEL OP HUN PLAATS ZIJN VERGRENDELD.

Twee stampers voor de vultrechter

Pak de grote en kleine stamper. De grote stamper is bedoeld voor het verwerken van grotere soorten groente. De kleine stamper zit in de grotere stamper en is geschikt voor kleinere soorten groente - lange dunne groente wordt zo nauwkeuriger gesneden - en voor het snijden van bijv. pepperoni.

VULTRECHTERONDERDELEN UIT ELKAAR HALEN - HAAL ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U ONDERDELEN VAN HET APPARAAT HAALT.

- Draai trechter en deksel met de wijzers van de klok mee tot de beveiligingsnok van het deksel loskomt van het magnetische beveiligingsmechanisme op de zuil, en de nokken uit de groef op de zuil zijn. Wanneer u de trechter ronddraait, maakt u ook de vergrendelingssleuven van de kom los van de vergrendelnokken op de motorbasisverhoging.
- Wanneer de trechter een derde is gedraaid (wijzer op 4 uur) staat, kunt u het deksel van de trechter halen. Vergeet niet de beveiliging van het deksel open te draaien voordat u het deksel verwijdert.
- Verwijder de grote stamper uit de vultrechter. Verwijder de kleine stamper uit de grote stamper.
- Verwijder inzetschijven als volgt uit de vultrechter: houd de schijf stevig tussen beiden handen vast en trek deze rechtop van de aandrijfas. Wees voorzichtig dat u de messen niet aanraakt aangezien ze zeer scherp zijn.
- Volg de stappen hierboven om de blokjessnijder te verwijderen. Draai de snijschijf tegen de klok in en til deze recht omhoog met twee vingers onder beide kanten van de schijf. Til de blokjessnijder recht omhoog uit de keukenmachine.
- Haal de vultrechter van de motorbasis. Als de trechter zich op een derde bevindt (stand 4 uur), kunt u deze gewoon optillen. Anders draait u deze met de klok mee om de nokken onderaan de verhoging voor de kom (motorbasis) los te maken uit de sleuven onderop de trechter.

BENIENINGSKNOPPEN GEBRUIKEN

- Sluit de stekker van het apparaat op een stopcontact aan. Het spanning op het stopcontact moet 230 volt zijn.

- Er zijn twee bedieningsknoppen (hendels) op de basis van het apparaat zodat u het apparaat met uw vingertoppen kunt bedienen; ze zijn groot genoeg om ze in noodgevallen makkelijk te vinden.

De twee bedieningsknoppen zijn:	**ON (AAN) (I)** **PULSE / OFF (PULSEN / UIT)** (⏻/○)
Ze werken als volgt:	**ON (AAN) (I): Druk de knop omlaag om de motor te starten.** **PULSE / OFF (PULSEN / UIT)** (⏻/○)**: Druk de knop omlaag en laat deze weer los om de motor uit te schakelen.**

Voorop het apparaat bevinden zich twee LED-lampjes. Wanneer het apparaat op het stopcontact wordt aangesloten, gaat het rode lampje aan. Wanneer het apparaat in werking is, gaat het groene lampje aan.

Druk de knop PULSE/OFF (⏻/○) omlaag en laat deze weer los om de motor te laten pulsen. De motor blijft draaien zolang u de knop omlaag drukt en stopt wanneer u deze loslaat. Probeer dit een paar keer uit.

Gebruik als volgt:

Continu laten draaien

Gebruik de knop ON (I) links om het appraat continu te laten draaien.

Pulsen

Gebruik de pulse-functie als u het sikkelmes in de kom gebruikt.

- Als u het apparaat snel wilt in- en uitschakelen (pulsen), gebruikt u de knop PULSE/OFF (⏻/○) aan de rechterkant. De motor draait zolang u de knop omlaag drukt en stopt wanneer u deze loslaat.
- U regelt het pulsen. U bepaalt hoe lang elke pulse duurt afhankelijk van hoe lang u de knop omlaag drukt. U bepaalt de frequentie van het pulsen afhankelijk van hoe vaak u de knop omlaag drukt. Pauzes tussen pulsen moeten lang genoeg zijn zodat alles in de kom de kans krijgt om op de bodem te vallen.
- Met de pulse-functie kunt u het snijden, hakken, blenden en mixen nauwkeurig afstemmen. U kunt ingrediënten verwerken tot u de gewenste consistentie bereikt, van grof tot fijn.
- Pulsen is ook handig voor het verwerken van harde ingrediënten. Gebruik pulse een paar keer om ingrediënten in kleinere stukjes te hakken. Daarna laat u het apparaat continu draaien als de stukjes kleiner en gemakkelijk te verwerken zijn.
- Gebruik altijd PULSE /OFF (⏻/○) voor pulsen. Probeer het pulsen niet te regelen door kom (of trechter) en deksel erop en eraf te doen. Dit is minder efficiënt en kan het apparaat beschadigen.
- **BELANGRIJK:** Als u de motor vaak start, door buitensporig gebruik van de pulse-knop of het snel openen en sluiten van de gescharnierde stampereenheid, kan dat leiden tot oververhitting van interne componenten.

Bij oververhitting wordt de stroom naar het apparaat uitgeschakeld door een ingebouwde veiligheidsschakelaar. In dat geval moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat ongeveer 15 minuten laten afkoelen. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en stel het apparaat weer in werking.

Beveiligingsmechanisme van stamper

Het apparaat wordt uitgeschakeld als de stamper eruit wordt gehaald. Wanneer u de stamper er weer in duwt, gaat het apparaat automatisch aan.

Uitschakelen

Schakel het apparaat altijd met de knop PULSE/OFF (⏻/○) uit en wacht tot het snijblad of de schijf helemaal stilstaat voordat u de stamper verwijdert. De motor stopt binnen een paar seconden nadat het apparaat is uitgeschakeld.

INGREDIËNTEN KLAARMAKEN

- Maak alle ingrediënten die u wilt verwerken klaar door deze voorzover nodig af te spoelen en te schillen. Verwijder pitten en grote zaden.
- Snijd groente, vlees, kaas enz. op maat zodat ze in de grote of kleine trechter passen en met de inzetschijven kunnen worden verwerkt, of snijd ze op de maat die voor een bepaalde snijtaak nodig is.
- Klaarmaken voor de keukenmachine: lange cilindervormige groenten zoals wortelen, komkommers en bleekselderie moeten aan beide kanten plat worden afgesneden. Dit levert gelijkmatige plakjes op.

STAMPER UITKIEZEN

Kleine stamper

De stamper met de kleine trechter wordt normaliter gebruikt voor het verticaal invoeren van groente die in kleine stukjes moet worden gesneden. Gebruik deze voor het snijden van gelijkmatige dunne plakjes, bijv. voor wortelen, bleekselderie, pepperoni enz.

Gebruik deze stamper ook voor het raspen van korte sliertjes; gebruik echter de grotere vultrechter en stamper voor langere sliertjes.

U kunt de kleine stamper en julienneschijf samen gebruiken en ingrediënten verticaal invoeren, bijv. voor het fijnsnijden van uien en bleekselderie.

Grote stamper

De stamper met de grote trechter wordt normaliter gebruikt voor het horizontaal invoeren van groente die in lange stukken moet worden gesneden.

Gebruik deze stamper wanneer u lange slierten wilt raspen, bijvoorbeeld lange juliennereepjes paprika of wortelen. Gebruik de stamper ook voor het verwerken van grote hoeveelheden of grote ingrediënten zoals aardappels en uien.

INSTRUCTIES VOOR HET SIKKELMES (SNIJMES) IN DE MENGKOM

- Het sikkelmes (snijmes) is ontworpen voor het fijnhakken, fijnmalen, pureren, blenden, mixen en kneden van ingrediënten die voor allerlei recepten nodig zijn.

- Zet de kom en schijf in elkaar volgens de aanwijzingen onder ‘Mengkomonderdelen in elkaar zetten’ op pagina 53.

Fijnhakken en malen

- U kunt als volgt ingrediënten fijnhakken en malen in de kom: vul de kom tot de rand van de buis in de kom, of tot deze 3/4 vol is.
- Voor goed hakken en malen kunt u de messen met de pulse-functie snel starten en stoppen, zodat u zelf bepaalt hoe fijn ingrediënten worden gehakt. Gebruik PULSE (⏀) om het gewenste resultaat te bereiken en volg de aanwijzingen onder ‘Pulsen’. Ga verder met pulsen tot u de gewenste consistentie bereikt.
- Als u het apparaat continu laat draaien wordt het resultaat ongelijkmatig, d.w.z. ingrediënten onderin worden zeer fijn gehakt en ingrediënten bovenin blijven grover.

Vlees hakken
Plaats maximaal 1,1 kg vleesblokjes van ongeveer 5 cm in de kom en bedien de pulse-knop van het apparaat tot de gewenste consistentie is bereikt. Doe een kleinere hoeveelheid vlees in de kom als het apparaat moeilijk opstart en start opnieuw.

Harde kaas fijnhakken
Plaats maximaal 900 gram koude kaasblokjes van 2,5 cm in de kom en bedien de pulse-knop van het apparaat. Voor poederkaas laat u de motor pulsen tot de kaas in kleine brokjes (ter grootte van een doperwt) is gesneden; laat het apparaat vervolgens continu draaien tot zich een fijn poeder vormt. Kaas met een hoog vochtgehalte vormt mogelijk een bal als u deze te lang laat draaien.

Uien, bleekselderie, kool enz. fijnhakken
Snijd uien in vieren en andere groenten in blokjes van 5 tot 7,5 cm. Plaats de blokjes in de werkkom tot aan de rand van de buis middenin de kom; gebruik de pulse-functie tot u de gewenste consistentie bereikt.

Opmerking: Als u het mes te lang laat draaien, worden ingrediënten onderin gepureerd of is het resultaat ongelijkmatig.

Pureren en mixen
U kunt als volgt tomaten, groenten en fruit pureren, sausen maken en ingrediënten mixen en blenden: plaats de ingrediënten in de kom, zet het apparaat aan en laat het continu draaien tot de gewenste consistentie is bereikt. Blijf bij het apparaat zolang dit draait. Als u voor een recept meer dan 1,7 vloeibare ingrediënten nodig heeft, verwerkt u ze in meerdere porties.

APPARAAT UIT SCHAKELEN MET DE KNOP OFF

- Schakel de keukenmachine altijd uit door op de schakelaar PULSE/OFF (⏀/○) te drukken en deze weer los te laten. Dit zorgt ervoor dat de stroom naar de motor wordt uitgeschakeld. Het rode LED-lampje blijft aan zolang het apparaat op het stopcontact is aangesloten.
- Schakel de keukenmachine altijd uit en wacht tot deze is uitgedraaid voordat u het deksel verwijdert.
- De beveiligingsschakelaar schakelt het apparaat uit als u het deksel met de klok meedraait of verwijdert terwijl het apparaat draait, maar schakel het apparaat daarmee niet in en uit.

- Druk voor de veiligheid altijd op PULSE/OFF (⏻/○) voordat u het deksel losdraait, voor het geval het apparaat niet goed was uitgezet.
- Bij gebruik wordt een bedrijfscyclus van 50% aangeraden, bijvoorbeeld 5 minuten aan / 5 minuten uit. U laat het apparaat bijvoorbeeld 5 minuten draaien, waarna u de volgende 5 minuten ingrediënten voorbereidt. Denk eraan het apparaat uit te zetten als u het niet gebruikt.

AANWIJZINGEN VOOR INZETSCHIJVEN IN DE VULTRECHTER VOOR CONTINU DRAAIEN - VPA1000K

- Zet de vultrechter en de inzetschijven in elkaar volgens de aanwijzing onder 'Vultrechteronderdelen in elkaar zetten' op pagina xxx.
- Afhankelijk van de taak die u uitvoert, doet u het volgende:

  Stapel ingrediënten in de vultrechter en plaats de grote stamper erboven op, of:

  Plaats de grote stamper in de vultrechter en verwijder de kleine stamper zodat u de kleine trechter in de grote stamper kunt gebruiken. Dit wordt hierboven beschreven. Stapel ingrediënten in de kleine vultrechter. Plaats de kleine stamper erboven op.
- Zorg dat het apparaat uitstaat door PULSE/OFF (⏻/○) in te drukken en weer los te laten.
- Steek de stekker in een goed geaard stopcontact met de juiste spanning. Het rode LED-lampje gaat aan.
- Gebruik de knop ON (I) voor continu draaien of PULSE/OFF (⏻/○) voor pulsen / aan- & uitzetten.
- Voer de te verwerken ingrediënten op een regelmatig tempo in de vultrechter; gebruik de stamper om de ingrediënten omlaag te drukken. U gebruikt dezelfde methode ongeacht of u de grote of kleine stamper gebruikt. Oefen geen buitensporige kracht uit bij gebruik van de stampers. Als u teveel kracht uitoefent, kunnen ingrediënten in de vultrechter blijven steken of het apparaat beschadigen. **GEBRUIK ALTIJD DE GROTE STAMPER OM INGREDIËNTEN IN DE GROTE VULTRECHTER TE DUWEN. En andersom geldt: GEBRUIK ALTIJD DE KLEINE STAMPER OM INGREDIËNTEN IN DE KLEINE VULTRECHTER TE DUWEN. STEEK NOOIT UW VINGERS, SPATELS OF ANDER KEUKENGEREI IN DE GROTE OF KLEINE VULTRECHTER.**
- De stamper is voorzien van een beveiligingsmechanisme. Wanneer u de stamper verwijdert, wordt het apparaat uitgeschakeld. Wanneer u de stamper in de trechter steekt, gaat het apparaat weer automatisch aan.
- Steek de kleine stamper nooit in de grote vultrechter.
- Wanneer de kom vol is en / of u klaar bent met de kom of vultrechter, drukt u op PULSE/OFF (⏻/○) en wacht u tot de inzetschijf helemaal stilstaat. Haal de stekker uit het stopcontact. **SCHAKEL DE KEUKENMACHINE NOOIT UIT DOOR DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE HALEN OF HET DEKSEL TE VERWIJDEREN. SCHAKEL HET APPARAAT ALTIJD UIT DOOR OP PULSE/OFF TE DRUKKEN.**

- Volg de betreffende instructies voor het uit elkaar halen van de kom en trechter. Deze vindt u onder ‘Mengkomonderdelen uit elkaar halen’ op pagina 54 of onder ‘Vultrechteronderdelen uit elkaar halen’ op pagina 56.

Bij gebruik wordt een bedrijfscyclus van 50% aangeraden, bijvoorbeeld 5 minuten aan / 5 minuten uit. U laat het apparaat bijvoorbeeld 5 minuten draaien, waarna u de volgende 5 minuten ingrediënten voorbereidt. Denk eraan het apparaat uit te zetten als u het niet gebruikt.

AANWIJZINGEN VOOR HET SNIJDEN VAN BLOKJES (Blokjessnijder - apart verkocht)

- Bij het snijden van blokjes moet het apparaat ingrediënten zowel horizontaal als verticaal snijden. Hoe kleiner het blokje, hoe moeilijker te snijden. Zachte of sappige ingrediënten worden al snel fijngemalen als het blokje te klein is of de groente te zacht. Het tegengestelde is het geval bij kaas en vlees. Vanwege de consistentie van kaas en vlees, kunt u dergelijke ingrediënten beter niet in blokjes snijden. De messen en/of motor kunnen beschadigd raken en dit valt niet onder de garantie.
- Let tijdens het blokjes snijden op het eindresultaat. Het resultaat verandert zichtbaar als het rooster moet worden schoongemaakt. Verwijder het trechterdeksel, de snijplaat en de blokjessnijder. Gebruik vervolgens het hulpmiddel voor de blokjessnijder om eventuele etensresten door het rooster drukken. Zie de afbeelding op pagina 64.
- Bij het snijden van blokjes: kies een blokjessnijder en plaats deze in de trechter bovenop de ‘steuntjes’. Pak de snijschijf bij de daarvoor bestemde gaatjes vast of houd de schijf stevig tussen beide handen vast. Wees voorzichtig dat u het mesgedeelte niet vastpakt of uw hand aan de messen schramt. Plaats de schijf voorzichtig bovenop de blokjessnijder tot deze vast klikt. Gebruik bij het snijden van blokjes de PULSE-knop voor het beste resultaat.
- De keukenmachine heeft een vergrendelingsmechanisme waardoor de schijven tijdens het draaien blijven vastzitten. Twee sluitpennen in de as passen in de sleuven in de naaf van de inzetschijf en houden deze op haar plaats.
- U verwijdert een inzetschijf door deze zover mogelijk tegen de klok in te draaien en recht op te tillen. Door het draaien gaat de pen uit de sleuf in de schijfnaaf.
- Als een schijf tijdens het blokjes snijden vastloopt, verwijdert u eerst het deksel van de trechter en vervolgens draait u de snijplaat langzaam tegen de klok los.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Mogelijke problemen en de correcte oplossingen worden hieronder beschreven. Win advies in bij de plaatselijke leverancier als u een probleem niet kunt oplossen a.d.h.v. deze richtlijnen.

Apparaat start niet nadat het correct in elkaar is gezet

- Haal de stekker uit het stopcontact en probeer een ander stopcontact.

- Zet de knop ON op ON (I).
- Zorg dat de kom goed op de motorbasis staat, de kom en het trechterdeksel goed zitten en de beveiligingsnok op het deksel goed in de beveiligingsschakelaar op de zuil grijpt.

Apparaat stopt tijdens het draaien

- Schakel het apparaat uit (OFF) (O).
- Verwijder de kombevestiging.
- Haal de ingrediënten uit de kom.
- Breng alles weer op het apparaat aan, laat dit eerst met een lege kom draaien en doe vervolgens de ingrediënten weer in de kom en probeer het opnieuw.

Apparaat komt niet op volle snelheid

- Kom is te vol - verwijder ingrediënten en doe een kleinere hoeveelheid in de kom.

Als het apparaat het nog niet doet na het volgen van bovenstaande aanwijzingen en u de reset-schakelaar heeft geprobeerd

- Controleer of het stopcontact stroom levert.
- Controleer of de circuitonderbreker AAN/ON staat.
- Controleer of de stoppen eventueel zijn doorgeslagen.
- Bel het plaatselijke servicecentrum van Waring.

Als vonken of rook van het apparaat afkomen

- Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en bel de plaatselijke leverancier.

Als de keukenmachine een knarsend geluid maakt

- Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact, haal de onderdelen van het apparaat en controleer of kom en mes tegen elkaar aankomen.
- Bel in dat geval de plaatselijke leverancier.

Apparaat houdt op tijdens het snijden van blokjes

- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder het deksel. Houd de slingeraar stevig met een hand vast en draai de snijschijf tegen de klok los; til deze omhoog uit de trechter.
- Reinig rooster en snijblad met het bijgeleverde hulpmiddel.

Sikkelmes slijpen

- Houd het sikkelmes bij de handgreep bovenop de naaf vast en keer het mes ondersteboven.
- Plaats het ondersteboven gekeerde mes plat op de rand van een werkvlak zodat een kant van het mes op het werkvlak zit en de andere kant erover uitsteekt.

- Ga met een carborundum slijpsteen zachtjes horizontaal twee of drie keer over het platte snijvlak onderaan het blad dat uitsteekt.
- Draai het blad daarna om en ga met de slijpsteen langs het andere snijvlak.

RESET-VEILIGHEIDSSCHAKELAAR

De RESET-SCHAKELAAR is bedoeld voor uw gemak en om de levensduur van de keukenmachine te verlengen. De schakelaar zit achterop het apparaat, op de zuil met de beveiligingsschakelaar, en wordt door een rond gaatje beschermd. De knop van de schakelaar is rood.

Als het apparaat vastloopt of overbelast raakt, schakelt de reset-schakelaar de motor uit om oververhitting en schade aan de motor te voorkomen.

Hoe het werkt

Als het apparaat overbelast raakt, worden de as en het blad stopgezet en gaat er een zoemer af. Na een paar seconden volgt een klikgeluid en houdt het zoemen op. Dan schakelt de reset-schakelaar de motor uit.

Mogelijke oorzaken voor het uitschakelen van de motor

- Ingrediënten lopen vast tussen de plaat en kom of deksel.
- Er wordt een buitengewoon zware lading langdurig verwerkt.

Volg deze stappen om de motor opnieuw te starten:

- Druk op PULSE/OFF (⏀/O) om het apparaat uit te schakelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Haal vastgelopen ingrediënten uit de kom of trechter. Misschien hoeft u niet alle ingrediënten te verwijderen.
- Wacht minstens 1 minuut om de motor te laten afkoelen.
- Sluit het apparaat op het juiste stopcontact aan.
- Druk op de rode reset-schakelaar achterop de zuil met de beveiligingsschakelaar.
- Druk op ON (I) of PULSE (⏀) om het apparaat weer te starten. We adviseren in het begin PULSE te gebruiken omdat dit de motor minder belast.
- Als het apparaat niet start, wacht u nog een minuutje en herhaalt u deze procedure.

REINIGING

Reinig de keukenmachine en bijbehoren voor het eerste gebruik en telkens na gebruik. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen voor de keukenmachine en bijbehoren.

Was de motoras met een kleine borstel af.

Zorg dat u de kom, trechter, deksels, grote en kleine stamper, inzetschijven, sikkelmessen en slingeraar voor eerste gebruik afwast, afspoelt, ontsmet en afdroogt. Doe dit ook na gebruik, tenzij u de onderdelen meteen weer gebruikt. U kunt alle onderdelen in de vaatwasser reinigen en laten afspoelen in plaats van deze met de hand af te wassen.

Was en spoel alle bovenstaande onderdelen na elk gebruik af.

Sommige schijven en bladen hebben aluminium onderdelen. Zorg dat het reinigingsmiddel geschikt is voor zachte metalen, ongeacht of u ze in de vaatwasser of met de hand schoonmaakt. Andere reinigingsmiddelen kunnen leiden tot corrosie van zachte metaal.

U kunt met een harde borstel etensresten uit spleten van schijven en bladen verwijderen voordat u ze afwast. Hanteer messen zeer voorzichtig, aangezien ze scherp zijn.

U kunt inzetschijven en bladen eventueel met een schroevendraaier uit elkaar halen om ze grondig te reinigen. Dat geldt ook voor de snijbladen aan de naaf van het sikkelmes. Ga voorzichtig om met het scherpe sikkelmes.

Voor handmatig reinigen worden niet schuimende reinigingsmiddelen aanbevolen en chlooroplossingen met een concentratie van minimaal 100 ppm (deeltjes per miljoen).

U kunt de volgende was-, spoel- en ontsmettingsoplossingen, of vergelijkbare middelen, gebruiken.

OPLOSSING	PRODUCT	OPLOSSEN IN WATER	TEMPERATUUR
Afwassen	Diversy Wyandotte Diversol BX/A of CX/A (ontsmettingsproducten)	1 eetlepels 1 liter	Heet 46°C (115°F)
Afspoelen		Gewoon water	Warm 35°C (95°F)
Ontsmetting	Chloor bleekmiddel	1 eetlepel 4 liter	Koud 10-21°C (50-70°F)

Motorbasis reinigen en ontsmetten:

Reinig en ontsmet de motorbasis voor het eerste gebruik en telkens na gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact en veeg de buitenkant van de motorbasis schoon met een vochtige doek of spons met een vloeibaar schoonmaakmiddel. Veeg de buitenkant vervolgens af met schoon water. Wring doekjes en sponzen goed uit voor gebruik om te voorkomen dat vloeistof in de motorbasis sijpelt.

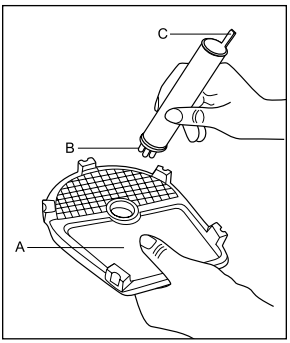
DOMPEL DE MOTORBASIS NOOIT ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOF.

Laat het apparaat vanzelf opdrogen voordat u het weer gebruikt.

Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen voor deze keukenmachine en bijbehoren.

BLOKJESSNIJDER REINIGEN:

Houd de blokjessnijder (A) met een hand schuin, met de messen omlaag. Gebruik het hulpmiddel (B) voor



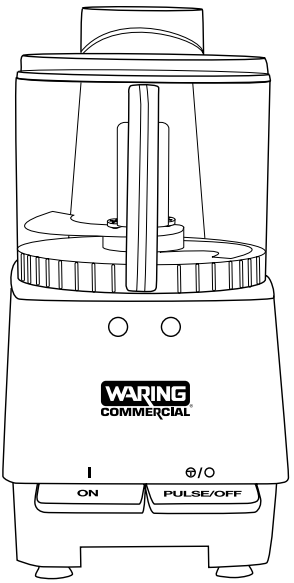
reiniging van de blokjessnijder, dat bij de keukenmachine wordt geleverd, om etensresten door het rooster te drukken. Gebruik de andere kant van het hulpmiddel (C) voor de kleinere openingen van het rooster. Opmerking: Duw etensresten niet vanaf de voorkant, dan wordt het mes bot.

N.B.: Snijbladen zijn scherp. Maak het rooster nooit schoon met het mesgedeelte omhoog.

GEBRUIK GEEN HOGEDRUKSPUIT VOOR HET REINIGEN.

WARING®
COMMERCIAL

2,8 Liter-Küchenmaschine



BETRIEBSANLEITUNG

VCM1000SK **VCM1000PK**	**Britische Version**
VCM1000SE **VCM1000PE**	**Europäische Version**
VPA1000K	**Zutreffend für beide Modelle (Zubehörsatz wird separat verkauft)**

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Beim Umgang mit elektrischen Geräten sind stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, hierin eingeschlossen die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

1. **LESEN SIE DIE GESAMTE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG.**
2. **Die Schneideflächen sind sehr scharf. Sie sind mit Vorsicht zu handhaben.**
3. Ihre Waring® Küchenmaschine ist ein Küchengerät, das wie alle anderen Küchengeräte sehr sorgfältig zu hantieren ist. Die erforderliche Schulung ist zwar minimal, diese Küchenmaschine sollte jedoch nur von verantwortlichen und vernünftigen Personen in Betrieb genommen werden.
4. Um Verletzungen zu vermeiden, sollte das Schneidemesser oder die Scheibe stets erst dann auf der Basis angebracht werden, nachdem die Schüssel ordnungsgemäß aufgesetzt wurde.
5. Um schwere Körperverletzungen oder Beschädigung der Küchenmaschine zu vermeiden, sollten Sie stets darauf achten, dass sich Ihre Hände sowie Kochlöffel und andere Utensilien bei der Nahrungsverarbeitung nicht in der Nähe der sich bewegenden Messer oder Scheiben befinden. Die Verwendung eines Plastikschabers ist angebracht, jedoch nur wenn die Küchenmaschine nicht in Betrieb ist.
6. Sie vermeiden das Risiko eines elektrischen Schlags, indem Sie davon absehen, die Basis des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.
7. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen, bevor Sie Nahrung von der Arbeitsschüssel entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen. Sie stellen den Strom zum Gerät ab, indem Sie den Stecker greifen und aus der Netzsteckdose ziehen. Ziehen Sie nie an der Anschlussschnur.
8. Vermeiden Sie es, die sich bewegenden Teile zu berühren. Füllen Sie die Nahrung zum Schneiden, Zerstückeln oder Würfeln nie mit der Hand ein. Verwenden Sie stets den Nahrungsstopfer.
9. Achten Sie darauf, dass der Motor nicht mehr läuft, wenn Sie den Deckel abnehmen.
10. Nehmen Sie nie ein Gerät in Betrieb, dessen Anschlussschnur oder Netzstecker beschädigt ist oder das auf den Boden fiel oder auf sonstige Weise beschädigt wurde. Schicken Sie das Gerät an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe zurück, damit es untersucht, repariert oder justiert werden kann.
11. Die Verwendung von Zubehör, das Waring weder empfiehlt noch verkauft, könnte Feuer, elektrischen Schlag oder Verletzung zur Folge haben.
12. Nicht im Freien benutzen.

13. Das Anschlußkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen lassen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
14. Unterlassen Sie es, den Sperrmechanismus des Deckels abzustellen.
15. Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig aufgesetzt und verschlossen ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
16. Wenn das Gerät den Betrieb aus irgendeinem Grund einstellt, entfernen Sie die zu diesem Zeitpunkt verarbeitete Nahrung und werfen Sie sie weg.
17. Nicht zur wasserstrahlreinigung geeignet.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

GARANTIE

Bei Waring® Produkten, die außerhalb der Vereinigten Staaten und Kanada verkauft werden, ist die örtliche Importgesellschaft oder Vertriebsstelle für die Gewährleistung zuständig. Diese Gewährleistung kann je nach den örtlichen Vorschriften unterschiedlich sein.

ACHTUNG: Diese Gewährleistung wird nichtig, wenn das Gerät an Gleichstrom (GS) angeschlossen wird.

WICHTIGE ANLEITUNGEN ZUM ANSCHLUSS DES GERÄTS IN GROSSBRITANNIEN

Dieses Gerät wird mit einem angepassten Stecker geliefert; falls Sie jedoch den Stecker austauschen möchten, werden Sie hiermit darüber informiert, dass die Farbe der Kabel im Hauptanschluss des Geräts dem folgenden Farb-Code entsprechen:

Grün und Gelb:	Erde
Blau:	Neutral
Braun:	Leistung

Warnhinweis: Der abgetrennte Stecker muss entsprechend entsorgt werden, um jegliche Gefahr eines Elektroschocks zu vermeiden und sollte auf keinen Fall in eine 13A oder irgend eine andere Steckdose eingesteckt werden. Da die Farben des Hauptanschlusses dieses Geräts u.U. nicht den Farbmarkierungen zur Identifizierung der Anschlüsse in Ihrem Stecker entsprechen, sollten Sie wie folgt vorgehen: das Kabel mit den Farben Grün und Gelb muss mit dem Anschluss in dem Stecker verbunden werden, der mit dem Buchstaben E oder mit dem Erd-Symbol ⏚ gekennzeichnet oder grün bzw. grün und gelb markiert ist. Das blaue Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit dem Buchstaben N markiert bzw. schwarz oder blau ist. Das braune Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit dem Buchstaben L markiert bzw. rot oder braun ist.

HINWEIS: Falls die Anschlüsse des Steckers nicht markiert sind oder falls Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an einen entsprechend qualifizierten Elektriker. Wird ein Sicherungsstecker BS1363 verwendet, muss dieser mit der richtigen Sicherung mit der entsprechenden Stromstärke

ausgestattet sein, d.h. 13A. Dies gilt ausschließlich für die Modelle für Großbritannien.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN S.67
GARANTIE S.68
WICHTIGE ANLEITUNGEN ZUM ANSCHLUSS DES GERÄTS IN GROSSBRITANNIEN S.68
DIE MODELLE S.69
AUFBAU DER TEILE DER ABMESSSCHÜSSEL S.70
ABNAHME DER TEILE DER ABMESSSCHÜSSEL S.71
AUFBAU DER TEILE DES DAUERFÜLLROHRS S.72
ABBAU DER TEILE DES DAUERFÜLLROHRS S.74
BETÄTIGUNG DER KONTROLLSCHALTER S.74
NAHRUNGSVORBEREITUNG S.76
WAHL DES NAHRUNGSSTOPFERS S.76
ANLEITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG DES SCHLAG- BZW. SCHNEIDEMESSERS IN DER ABMESSSCHÜSSEL S.76
ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUBEHÖRSCHEIBEN FÜR DAS DAUERFÜLLROHR S.78
ANLEITUNGEN FÜR DAS WÜRFELSCHNEIDEN S.79
FEHLERSUCHE S.80
SICHERHEITSRÜCKSTELLSCHALTER S.81
REINIGUNG S.82

DIE MODELLE

Die Waring® Küchenmaschine besteht aus den folgenden Standardteilen und dem folgenden Zubehör. Wählen Sie Ihr Modell:

Modell VCM1000SE, VCM1000SK

1. Solide 230 Volt-Motorbasis aus Polycarbonat
2. Zwei Kontrollschalter
   a. ON (EIN) (I)
   b. PULSE/OFF (AN-AUS / AUS) (⏀/O)
3. Sperrsicherheitsturm - Verhindert Inbetriebnahme des Geräts, bevor der Deckel einschnappt.
4. Rostfreie 2,8 Liter-Abmessschüssel mit Deckel
5. Scharfes und abnutzungsfestes Schlag- bzw. Schneidemesser zum Hacken, Feinzerkleinern, Pürieren, Mischen und Kneten.

Modell VCM1000PE, VCM1000PK

1. Solide 230 Volt-Motorbasis aus Polycarbonat
2. Zwei Kontrollschalter
   a. ON (EIN) (I)
   b. PULSE/OFF (AN-AUS / AUS) (⏀/O)
3. Sperrsicherheitsturm - Verhindert Inbetriebnahme des Geräts, bevor der Deckel einschnappt.
4. Transparente 2,8 Liter-Abmessschüssel aus Polycarbonat mit Deckel
5. Scharfes und abnutzungsfestes Schlag- bzw. Schneidemesser zum Hacken, Feinzerkleinern, Pürieren, Mischen und Kneten.

VPA 1000K Der Zubehörsatz für die Modelle VCM1000SK und VCM1000PK, VCM1000SE, VCM1000PE

besteht aus:

- Dauerabmessschüssel mit Deckel
- Kleiner und großer Stopfer mit Sperrmechanismus
- 2mm-Schneidescheibe
- 4mm-Raspelscheibe
- Schleudervorrichtung
- 4,5mm-Schneidescheibe

AUFBAU DER TEILE DER ABMESSSCHÜSSEL - MODELLE VCM1000SE, VCM1000PE, VCM1000SK, UND VCM1000PK

In dieser Anleitung werden die Begriffe Arbeitsschüssel. Abmessschüssel und Schneideschüssel abwechselnd verwendet. Sie bedeuten jeweils dasselbe.

- Vor der ersten Verwendung reinigen und sterilisieren Sie die Motorbasis und waschen, spülen und sterilisieren Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel, den Nahrungsmittelstopfer, den Stopfereinsatz und die Verarbeitungswerkzeuge.
- Stellen Sie die Basis in der Nähe einer Netzsteckdose auf eine Anrichte oder einen Tisch und zwar so, dass Sie die Vorderseite des Geräts und die Kontrollschalter sehen können. Achten Sie darauf, dass sich der Stecker nicht in der Netzsteckdose befindet und der Kontrollschaler auf AUS (O) gestellt ist. Stecken Sie den Stecker erst dann in die Netzsteckdose, wenn die Küchenmaschine vollkommen aufgebaut ist.
- Heben Sie die transparente Arbeitsschüssel mit beiden Händen hoch, wobei der Griff in Ihre Richtung zeigt.
- Setzen Sie die Schüssel so auf die Basis, dass das Mittelrohr über der Antriebswelle der Basis zu sitzen kommt und positionieren Sie den Griff der Schüssel leicht links von der Mitte der Vorderseite (in zirka 7 Uhr-Position).
- Drücken Sie die Schüssel nach unten, bis der untere Rand über der runden Plattform sitzt. Drehen Sie die Schüssel dann so weit wie möglich nach links,

bis sie in Position schnappt und sich die Befestigungslaschen an den Seiten der Plattform befinden.

- Sehen Sie sich das aus Metall gefertigte Hackmesser an, vor allem die Kontur der Spitze und die Form der Unterseite.
- Setzen Sie das Hackmesser über die Spitze der Antriebswelle und richten Sie die Innenseite der Nabe auf die Antriebswelle aus. Drücken Sie fest auf das Messer und drehen Sie die Mittelnabe, bis sich der Aufbau des Hackmessers vollkommen in Position befindet. Das Messer sollte leicht in die richtige Stellung zu bringen sein. Prüfen Sie, ob Sie das Messer so weit wie möglich nach unten gedrückt haben. Wenn sich das Messer nicht ganz unten befindet, kann es beschädigt werden. Drücken Sie nur auf die Mitte (den Plastikteil) des Hackmessers und vermeiden Sie es, die sehr scharfe Schneidefläche zu berühren.
- Stellen Sie fest, ob das Hackmesser die niedrigste Position erreicht hat, indem Sie es hin- und her bewegen und gleichzeitig leicht nach unten drücken. Wenn es richtig eingesetzt und positioniert ist, befindet sich das untere Messer knapp über der Innenseite des Schüsselbodens.
- Wenn Sie vorhaben, Nahrungsmittel mit dem Hackmesser zu bearbeiten, können Sie die Nahrung oder Flüssigkeit jetzt in die Arbeitsschüssel eingeben.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Die Befestigungslaschen am Deckel sollten sich links von den Befestigungslaschen am Vorderrand der Arbeitsschüssel befinden.
- Drehen Sie den Deckel nach links, um ihn zu verschließen. Wenn der Deckel beim Drehen die richtige Stelle erreicht hat, deaktiviert die Sicherheitsbefestigungslasche am hinteren Rand des Deckels den Sperrsicherheitsmechanismus des Turms.
- Der Deckel muss sich an der richtigen Stelle befinden, bevor die Sicherheitsbefestigungslasche des Deckels den magnetischen Sperrsicherheitsmechanismus des Turms voll deaktiviert. Erst dann kann die Küchenmaschine in Betrieb genommen werden. Diese Sicherheitsfunktion ist äußerst wichtig.

DIE KÜCHENMASCHINE SOLLTE NIE OHNE VERSCHLOSSENEN DECKEL IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN.

ABNAHME DER TEILE DER ABMESSSCHÜSSEL - MODELLE VCM1000SK UND VCM1000PK, VCM1000SE, VCM1000PE

STECKER BEI DER ABNAHME STETS AUS DER NETZSTECKDOSE ZIEHEN.

- Drehen Sie den Schüsseldeckel nach rechts, bis die Sperrsicherheitslasche des Deckels den magnetischen Sperrsicherheitsschalter des Turms ausschaltet und sich die Laschen nicht mehr in der Rille am Turm befinden. Der Schüsselgriff befindet sich zu diesem Zeitpunkt zwischen der 7- und 9-Uhr-Position und der Deckel kann in dieser Position von der Schüssel abgenommen werden.

- Entfernen Sie den großen Nahrungsstopfer vom Füllrohr und nehmen Sie den kleinen Stopfer aus dem großen heraus.

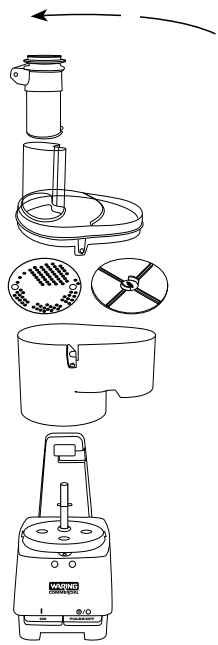
Abbau zur Entfernung des Hackmessers

- Sie nehmen Sie die Arbeitsschüssel vom Gerät ab, indem Sie sie nach rechts drehen und somit die Sicherheitsbefestigungslaschen unten an der Schüsselplattform von der Arbeitsschüssel entfernen. Wenn sich der Schüsselgriff links (in zirka 7-Uhr-Position) befindet, können Sie die Schüssel vorsichtig hoch- und herausheben.

Wir empfehlen, dass Sie zuerst die Schüssel von der Motorbasis abnehmen und dann das Hackmesser entfernen.

- Bevor Sie das Hackmesser entfernen, üben Sie einen leichten Abwärtsdruck auf die Oberseite der Mittelnabe des Messers aus und heben die Schüssel von der Motorbasis ab. Auf diese Weise dichten Sie die Schüssel ab und verhindern, dass Nahrungsstückchen in das Mittelrohr der Schüssel und somit auf die Motorbasis oder die Arbeitsfläche geraten. Erst dann entfernen Sie das Hackmesser von der Schüssel. Gehen Sie bei der Hantierung des Hackmessers vorsichtig vor, da die Schneideflächen sehr scharf sind.

AUFBAU DER TEILE DES DAUERFÜLLROHRS MODELL VPA1000K - ZUBEHÖRSATZ



- Vor der ersten Verwendung reinigen und sterilisieren Sie die Motorbasis und waschen, spülen und sterilisieren Sie das Dauerfüllrohr, den Deckel, die Scheibe der Schleudervorrichtung, den Nahrungsstopfer, den Stopfereinsatz und die Verarbeitungswerkzeuge.
- Stellen Sie die Basis in der Nähe einer Netzsteckdose auf eine Anrichte oder einen Tisch und zwar so, dass Sie die Vorderseite des Geräts und die Kontrollschalter sehen können. Achten Sie darauf, dass sich der Stecker nicht in der Netzsteckdose befindet und der Kontrollschaler auf AUS (O) gestellt ist. Stecken Sie den Stecker erst dann in die Netzsteckdose, wenn die Küchenmaschine vollkommen aufgebaut ist.
- Heben Sie das Dauerfüllrohr mit beiden Händen hoch, während sich das Füllrohr in 4-Uhr-Position befindet. Setzen Sie das Füllrohr derart auf die Basis, dass seine Mittelöffnung über der Antriebswelle zu sitzen kommt. Richten Sie die Schlüsselsperrschlitze an der Unterseite des Füllrohrs so aus, dass Sie sich links von den schwarzen Befestigungslaschen an der Seite der Schüsselplattform (Motorbasis) befinden.
- Drücken Sie das Füllrohr nach unten, damit der runde, untere Rahmen des Füllrohrs auf der runden Plattform zu sitzen kommt.
- Setzen Sie die Schleudervorrichtung (bzw. die Auswerfscheibe) in die Schüssel ein und schieben Sie sie über die Metallantriebswelle bis sie den Boden des Füllrohrs erreicht.

- Wählen Sie vom Zubehör eine der mit der CE-Kennzeichnung versehenen folgenden Scheiben: Reibescheibe, Raspelscheibe, Schneidescheibe, Wellenschneidescheibe, Mahlscheibe, Streifen-/Pommesscheibe.
- Jeder dieser Scheiben besitzt einen Scheibenstamm. Der Scheibenstamm sitzt über den zwei Flachstellen der rostfreien Antriebswelle der Küchenmaschine. Der Stamm passt entweder in das transparente Plastikrohr in der Schüssel oder das Dauerfüllrohr und die Schleudervorrichtung.
- Nachdem Sie die geeignete Scheibe gewählt haben, heben Sie die Scheibe mit beiden Händen und festem Griff hoch. Achten Sie darauf, dass Sie die Schneideflächen nicht berühren oder Ihre Hände an den bogenförmigen Raspel-/Schnitzelöffnungen kratzen.
- Führen Sie den Scheibenstamm sorgfältig über die Metallantriebswelle, dass die zwei Flachstellen der Antriebswelle auf dieselbe Form des Scheibenstamms ausgerichtet sind. Die Scheibe sollte sich leicht einsetzen lassen. Wenn dies nicht der Fall ist, drehen Sie sie leicht, bis Sie spüren, dass sie die richtige Position erreicht hat. Achten Sie darauf, dass Sie die Scheibe so weit wie möglich nach unten schieben. Drücken Sie dabei stets am Außenrahmen der Scheibe und vermeiden Sie es, die Schneideflächen zu berühren.

Geben Sie die Nahrung erst dann in das Füllrohr ein, nachdem Sie die Zubehörscheibe auf die Antriebswelle gesetzt haben.

- Decken Sie das Füllrohr mit dem Deckel zu. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis er an allen Seiten richtig sitzt. Drehen Sie den Deckel, bis der Verschlussmechanismus am Deckel die Lasche am Dauerfüllrohr zuklinkt. Auf diese Weise kann der Deckel während der Verarbeitung nicht hochgehen.
- Drehen Sie das Füllrohr und den Deckel zusammen nach links, bis sich das Auslassrohr in 3-Uhr-Position befindet und die Befestigungslaschen an der Motorbasis in die Sperrschlitze unten an der Schüssel eingerückt sind.
- Die Befestigungslasche des Deckels bewegt sich zur selben Zeit in den Schlitz des Sperrsicherheitsturms und deaktiviert den magnetischen Sperrsicherheitsschalter. Der Sperrschalter verhindert den Betrieb des Geräts, wenn sich der Deckel nicht in der richtigen Position befindet. Nach der Deaktivierung dieses Schalters kann die Küchenmaschine in Betrieb genommen werden, sofern sie an den Strom angeschlossen ist und die Kontrollschalter auf EIN (I) oder AN-AUS (⏻) gestellt sind.

STELLEN SIE DIE KÜCHENMASCHINE NUR AN, WENN SICH DAS FÜLLROHR UND DER DECKEL IN SPERRPOSITION BEFINDEN.

Zwei Füllrohrstopfer

Das Gerät ist mit einem großen und einem kleinen Nahrungsstopfer ausgestattet. Der große Stopfer ist für die Verarbeitung größerer Gemüse gedacht und der kleine Stopfer, der innerhalb von dem größeren aufbewahrt wird, für die kleineren. Auf diese Weise können lange, dünne Gemüse für präziseres Schneiden eingeführt und italienische Würzwurstscheiben präziser geschnitten werden.

ABBAU DER TEILE DES DAUERFÜLLROHRS

STECKER BEI DER ABNAHME STETS AUS DER NETZSTECKDOSE ZIEHEN.

- Drehen Sie das Füllrohr und den Deckel nach rechts, bis die Sicherheitsbefestigungslasche am Deckel vom magnetischen Sperrsicherheitsschalter des Turms entfernt ist und sich die Laschen nicht mehr in der Rille am Turm befinden. Während Sie das Füllrohr drehen, befreien Sie zur selben Zeit die Sperrschlitze der Schüssel von den Sperrlaschen an der Plattform der Motorbasis.
- Wenn sich das Füllrohr in 4-Uhr-Position befindet, können Sie den Deckel vom Füllrohr abnehmen. Vergessen Sie vor Abnehmen des Deckels nicht, das Deckelschloss in Offenposition zu drehen.
- Entfernen Sie den großen Nahrungsstopfer vom Füllrohr und dann den kleinen Stopfer vom großen.
- Wenn Sie eine Zubehörscheibe vom Dauerfüllrohr entfernen möchten, nehmen Sie die Scheibe mit beiden Händen und festem Griff von der Antriebswelle ab. Achten Sie darauf, dass Sie die sehr scharfen Schneideflächen nicht berühren.
- Sie nehmen den Würfelaufbau wie oben beschrieben ab. Drehen Sie dabei die Schneidescheibe nach links, schieben Sie zwei Finger unter beide Seiten der Scheibe und heben Sie sie hoch. Entfernen Sie das Würfelgitter von der Küchenmaschine, indem Sie es greifen und hochheben.
- Nehmen Sie das Dauerfüllrohr von der Motorbasis ab. Wenn sich das Rohr in 4-Uhr-Position befindet, heben Sie es einfach hoch. Wenn dies nicht der Fall ist, drehen Sie das Rohr nach rechts, um die Laschen an der Unterseite der Schüsselplattform (Motorbasis) von den Schlitzen zu entfernen, die sich an der Unterseite des Dauerfüllrohrs befinden.

BETÄTIGUNG DER KONTROLLSCHALTER

- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit 230 Volt an.
- Das Gerät ist mit zwei Kontrollschaltern (bzw. -hebeln) ausgestattet, die sich an der Basis des Geräts befinden. Die Schalter lassen sich zur Verarbeitung mit den Fingerspitzen betätigen und sind groß genug, um im Notfall schnell betätigt zu werden.

Die zwei Kontrollschalter sind:	**ON (EIN) (I)**
	PULSE/OFF (AN-AUS/AUS) (⏻/○)
Funktion:	**ON (EIN) (I): Drücken Sie den Schalter nach unten, um den Motor zu starten.**
	PULSE/OFF (AN-AUS/AUS) (⏻/○) **: Drücken Sie den Schalter nach unten und lassen Sie ihn wieder los, um den Motor auszustellen.**

Das Gerät ist an der Vorderseite mit 2 LEDs ausgestattet. Wenn das Gerät an den Strom angeschlossen ist, leuchtet das LED in rot. Bei Betrieb leuchtet es in grün.

Drücken Sie den AN-AUS/AUS-Schalter (⏻/○) nach unten und lassen Sie ihn los, wenn Sie den Motor im AN-AUS-Betrieb laufen lassen möchten. Der Motor läuft, solange Sie den Schalter gedrückt halten; sobald Sie ihn loslassen, hält der Motor an. Probieren Sie dies doch ein paar Mal.

Verwendung:

Dauerbetrieb

Zum Dauerbetrieb drücken Sie den EIN-Schalter (I), der sich an der linken Seite befindet.

An-Aus-Betrieb

Die An-Aus-Funktion wird verwendet, wenn sich das Hackmesser in der Arbeitsschüssel befindet.

- Sie benützen den AN-AUS/AUS-Schalter (⏻/○) auf der rechten Seite für den An-Aus-Betrieb, d.h. wenn Sie das Gerät schnell ein- oder ausstellen möchten. Der Motor läuft, solange Sie den Schalter gedrückt halten und hält an, wenn Sie ihn loslassen.
- Sie steuern den AN-AUS-Betrieb, indem Sie den Schalter für einen gewünschten Zeitraum gedrückt halten. Sie steuern die Häufigkeit des AN-AUS-Betriebs, indem Sie den Schalter in gewünschten Abständen drücken. Der Zeitraum zwischen der Schalterbetätigung muss lang genug sein, dass sich der Inhalt der Arbeitsschüssel am Boden ansammeln kann.
- Der AN-AUS-Betrieb lässt Sie das Hacken, Zerkleinern, Vermengen und Vermischen genau kontrollieren. Sie können bei der Verarbeitung der Nahrung jegliche Beschaffenheit oder Festigkeit erreichen, von größeren bis zu sehr kleinen Stücken.
- Die AN-AUS-Funktion findet auch bei harter Nahrung Anwendung. Sie drücken den AN-AUS/AUS-Schalter mehrere Male und zerstückeln auf diese Weise die Nahrung in kleinere Teile. Wenn die Stücke kleiner und leichter zu verarbeiten sind, können Sie im Dauerbetrieb fortfahren.
- Verwenden Sie stets den AN-AUS/AUS-Schalter (⏻/○), wenn Sie das Gerät schnell ein- und ausstellen möchten. Unterlassen Sie es, den An-Aus-Betrieb durch Auf- und Abbewegen der Schüssel (oder des Füllrohrs) und des Deckelaufbaus zu steuern. Diese Vorgehensweise ist weniger wirtschaftlich und könnte das Gerät beschädigen.
- **WICHTIGER HINWEIS:** Wenn Sie den Motor durch übermäßige Verwendung der AN-AUS-Taste zu oft starten oder den klappbaren Stopferaufbau zu schnell öffnen und schließen, könnten die internen Komponenten heißlaufen.

  Bei Überhitzung schaltet ein eingebauter Sicherheitsschalter den Strom zum Gerät ab. In diesem Fall ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose und lassen das Gerät zirka 15 Minuten abkühlen. Dann schließen Sie es wieder an den Strom an und fahren mit Ihrer Verarbeitung fort.

Im Stopfer eingebaute Sperrfunktion

Das Gerät hält an, wenn Sie den Stopfer herausziehen. Wenn Sie ihn wieder einschieben, stellt sich das Gerät automatisch wieder an.

Ausstellen

Stellen Sie das Gerät stets mit dem AN-AUS/AUS-Schalter (⏻/○) aus und warten Sie, bis das Messer oder die Scheibe vollkommen zum Stillstand kommt, bevor Sie den Stopferaufbau abnehmen. Der Motor hält wenige Sekunden nach Ausstellen des Geräts an.

NAHRUNGSVORBEREITUNG

- Verwenden Sie nur Nahrung, die Sie zuerst gewaschen und wenn erforderlich geschält haben. Entfernen Sie Kerne, Steine und große Samen.
- Schneiden Sie Gemüse, Fleisch, Käse oder anderes in Stückchen, die in das von Ihnen gewählte kleine oder große Füllrohr passen, bevor Sie die Artikel mit den Zubehörscheiben verarbeiten, oder schneiden Sie sie in die Größe, die Sie für Ihre Verarbeitungsaufgabe erfordern.
- Vorbereitung vor dem Schneiden: Lange oder zylinderförmige Gemüse, wie gelbe Rüben, Gurken und Sellerie, sollten an beiden Enden flach sein. Auf diese Weise wird die Nahrung in gleiche Scheiben geschnitten.

WAHL DES NAHRUNGSSTOPFERS

Kleiner Stopfer

Der Stopfer mit dem kleineren Füllrohr wird in der Regel für Gemüse verwendet, das vertikal eingeführt und klein geschnitten wird. Er ist angebracht, wenn Nahrungsartikel wie z.B. gelbe Rüben, Sellerie, italienische Würzwurst konsistent flach geschnitten werden sollen.

Dieser Stopfer ist auch angebracht, wenn Artikel kürzer geraspelt oder kleiner zerstückelt werden. Bei längeren Stücken sind das größere Füllrohr und der größere Stopfer zu verwenden.

Der kleine Stopfer kann zusammen mit dem Streifenmesser verwendet werden, wenn Artikel wie Zwiebeln oder Sellerie vertikal eingeführt und fein zerhackt werden.

Großer Stopfer

Der Stopfer mit dem größeren Füllrohr wird in der Regel für Gemüse verwendet, das horizontal eingeführt und in längere Stücke geschnitten wird.

Dieser Stopfer ist auch angebracht, wenn Artikel wie Paprika oder gelbe Rüben länger geraspelt, zerstückelt oder in lange Stücke oder schmale Streifen geschnitten werden. Der Stopfer kann auch für die Verarbeitung großer Nahrungsmengen oder unhandlicher Nahrungsmittel wie Kartoffeln oder Zwiebeln verwendet werden.

ANLEITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG DES SCHLAG- BZW. SCHNEIDEMESSERS IN DER ABMESSSCHÜSSEL

- Das Schlag- bzw. Schneidemesser findet Anwendung, wenn die Zutaten der meisten Rezepte zerhakt, gemahlen, püriert, vermengt, gemischt und geknetet werden.
- Befestigen Sie das Messer wie beschrieben in Abschnitt „Aufbau der Teile der Abmessschüssel” auf Seite 70 in der Schüssel.

Hacken und Zerstückeln

- Wenn Sie Nahrungsmittel in der Schüssel hacken oder zerstückeln möchten, füllen sie die Schüssel bis zum oberen Rand des Innenrohrs der Schüssel oder bis zu drei Viertel voll.
- Sie kontrollieren die Konsistenz des Schneidens und hacken oder zerstückeln Nahrungsmittel am besten, wenn Sie die Schneideflächen im An-Aus-Betrieb schnell in Bewegung setzen und wieder anhalten. Drücken Sie wie beschrieben unter „An-Aus-Betrieb" die An-Aus-Taste (⏻), bis die Nahrung die gewünschte Beschaffenheit erreicht.
- Wenn Sie die Nahrung im Dauerbetrieb zerstückeln, wird sie ungleich verarbeitet, d.h. die Nahrung am Boden der Schüssel wird fein zerhackt und die Nahrung oben wird in größere Stücke geschnitten.

Hacken von Fleisch
Füllen Sie die Schüssel mit bis zu 1,1kg Fleisch geschnitten in zirka 5,1cm große, viereckige Stückchen und stellen Sie das Gerät auf An-Aus-Betrieb, bis das Fleisch die gewünschte Beschaffenheit erreicht. Wenn das Gerät nicht leicht anläuft, entfernen Sie einen Teil des Fleisches und versuchen es noch einmal.

Hacken von Hartkäse
Füllen Sie die Schüssel mit bis zu 900gr gekühlten Käse gleichmäßig geschnitten in 2,5cm große Würfel und stellen Sie das Gerät auf An-Aus-Betrieb. Wenn Sie den Käse zerkrümeln möchten, lassen Sie den Motor im An-Aus-Betrieb laufen, bis der Käse in kleine (erbsengroße) Stückchen geschnitten ist. Dann stellen Sie auf Dauerbetrieb um und lassen die Küchenmaschine laufen, bis der Käse zerkrümelt ist. Käse mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann sich zusammenballen, wenn er zu lange verarbeitet wird.

Hacken von Zwiebeln, Sellerie, Kraut und anderem
Schneiden Sie die Zwiebeln in vier Teile und die anderen Gemüse in 5 bis 7,5cm große Würfel. Füllen Sie die Arbeitsschüssel bis zur Oberseite des Innenrohrs der Schüssel mit der in Würfel geschnittenen Nahrung und verarbeiten Sie sie im An-Aus-Betrieb, bis sie die gewünschte Beschaffenheit erreicht.

Hinweis: Wenn Sie das Messer zu lange laufen lassen, werden die Zutaten am Boden der Schüssel püriert oder sie erhalten ein ungleich verarbeitetes Endprodukt.

Pürieren oder Mischen

Wenn Sie Tomaten, Gemüse und Obst pürieren, Soßen zubereiten oder Zutaten mischen und vermengen möchten, füllen Sie Schüssel mit den Zutaten, stellen das Gerät an und lassen es im Dauerbetrieb laufen, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist. Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht aus den Augen. Wenn Ihr Rezept aus mehr als 1,7 Liter nasser Zutaten besteht, sollten Sie diese in mehrere Verarbeitungsmengen aufteilen.

DAS GERÄT MIT DEM AUS-SCHALTER AUF AUS STELLEN.

- Die Küchenmaschine sollte stets ausgestellt werden, indem Sie den AN-AUS/AUS-Schalter (⏻/○) drücken und wieder loslassen. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass dem Motor kein Strom zugeführt wird. Die LED leuchtet in rot, solange das Gerät an den Strom angeschlossen ist.

- Bevor Sie den Deckel abheben, stellen Sie die Küchenmaschine stets aus und warten, bis sich jegliche Drehbewegung einstellt.
- Der Sperrsicherheitsschalter stellt das Gerät aus, wenn der Deckel bei Betrieb nach rechts gedreht oder entfernt wird, aber das Gerät sollte nicht auf diese Weise EIN (I) bzw. AUS (O) gestellt werden.
- Bevor Sie den Deckel drehen, sollten Sie stets prüfen, ob das Gerät ausgestellt ist. Sie drücken sicherheitshalber auf den AN-AUS/AUS-Schalter (⏻/O) und stellen auf diese Weise sicher, dass das Gerät richtig ausgestellt wurde.
- Wir empfehlen, dass das Gerät bei der Verarbeitung mit einem Auslastungsgrad von 50% in Betrieb genommen wird, d.h. 5 Minuten lang an- und 5 Minuten lang ausgestellt ist. Dieser Auslastungsgrad ist leicht erreichbar, wenn Sie die Nahrung 5 Minuten lang verarbeiten und dann 5 Minuten lang vorbereiten. Vergessen Sie bitte nicht, das Gerät auszuschalten, wenn Sie es nicht verwenden.

ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUBEHÖRSCHEIBEN FÜR DAS DAUERFÜLLROHR

- Fügen Sie die Zubehörscheibe wie angewiesen in Abschnitt „Aufbau der Teile des Dauerfüllrohrs" auf Seite 72 in das Dauerfüllrohr ein.
- Je nach Ihrer Verarbeitungsarbeit können Sie das Füllrohr **entweder** mit der Nahrung füllen und sie mit dem großen Stopfer nach unten drücken **oder** den großen Stopfer in das Füllrohr stecken, den kleinen Füllstopfer herausnehmen und das kleinere Füllrohr innerhalb des großen Nahrungsstopfers verwenden. Eine Beschreibung finden Sie oben. Füllen Sie das kleine Füllrohr mit der Nahrung und drücken Sie sie mit dem kleinen Stopfer nach unten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgestellt ist, indem Sie den AN-AUS/ AUS-Schalter (⏻/O) drücken und wieder loslassen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Netzsteckdose mit der passenden Spannung an. Die LED leuchtet in rot auf.
- Für den Dauerbetrieb verwenden Sie den EIN-Schalter (I) und für den An-Aus-Betrieb den AN-AUS/AUS-Schalter (⏻/O).
- Geben Sie die Artikel, die Sie verarbeiten möchten, in gleichmäßigen Abständen in das Füllrohr ein und drücken Sie die Nahrung mit dem Stopfer nach unten. Diese Vorgehensweise trifft auf den großen als auch den kleinen Stopfer zu. Drücken Sie jedoch nicht zu sehr mit den beiden Stopfern, da zu starker Druck zu einer Verstopfung des Füllrohrs führen oder das Gerät beschädigen könnte. **VERWENDEN SIE STETS DEN GROSSEN NAHRUNGSSTOPFER, WENN SIE NAHRUNGSARTIKEL IN DAS GROSSE FÜLLROHR DRÜCKEN. Und gleichermaßen, VERWENDEN SIE STETS DEN KLEINEN NAHRUNGSSTOPFER, WENN SIE NAHRUNGSARTIKEL IN DAS KLEINE FÜLLROHR DRÜCKEN. UNTERLASSEN SIE ES, IHRE FINGER, KOCHLÖFFEL ODER ANDERE UTENSILIEN IN DEN GROSSEN ODER KLEINEN FÜLLROHRKANAL ZU STECKEN.**
- Wir weisen Sie darauf hin, dass der Stopfer mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet ist. Wenn Sie den Stopfer

herausnehmen, stellt sich das Gerät automatisch aus; wenn Sie ihn in das Füllrohr einstecken, stellt es sich automatisch wieder an.

- Unterlassen Sie es, den kleinen Stopfer im großen Füllrohr zu verwenden.
- Wenn die Schüssel voll ist und/oder Sie benötigen die Schüssel oder das Dauerfüllrohr nicht mehr zur Verarbeitung, dann drücken Sie auf den AN-AUS/AUS-Schalter (⏻/O) und warten, bis die Verarbeitungsscheibe vollkommen zum Stillstand kommt. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Netzsteckdose. **UNTERLASSEN SIE ES, DIE KÜCHENMASCHINE ABZUSCHALTEN, INDEM SIE DEN STECKER AUS DER NETZSTECKDOSE ZIEHEN ODER DEN DECKEL ABNEHMEN. STELLEN SIE DAS GERÄT STETS MIT DEM AN-AUS/AUS-SCHALTER AUS.**
- Halten Sie sich beim Abnehmen der Schüssel und des Dauerfüllrohrs an die jeweiligen Ausbauanleitungen. Sie finden diese in Abschnitt „Aufbau der Teile der Abmessschüssel" auf Seite 70 oder in Abschnitt „Aufbau der Teile des Dauerfüllrohrs" auf Seite 72.

Wir empfehlen, dass das Gerät bei der Verarbeitung mit einem Auslastungsgrad von 50% in Betrieb genommen wird, d.h. 5 Minuten lang an- und 5 Minuten lang ausgestellt ist. Dieser Auslastungsgrad ist leicht erreichbar, wenn Sie die Nahrung 5 Minuten lang verarbeiten und dann 5 Minuten lang vorbereiten. Vergessen Sie bitte nicht, das Gerät auszuschalten, wenn Sie es nicht verwenden.

ANLEITUNGEN FÜR DAS WÜRFELSCHNEIDEN (Würfelschneidesatz - separat verkauft)

- Um den Nahrungsartikel mit dem Gerät in Würfel zu schneiden, muss er sowohl horizontal als auch vertikal geschnitten werden. Je kleiner der gewünschte Würfel ist, desto schwieriger ist es, die Schneidearbeit mit Erfolg durchzuführen. Weiche oder saftige Artikel verwandeln sich leicht in Brei, wenn der Würfel zu klein oder der Artikel zu weich ist. Bei Käse und Fleisch ist das Gegenteil der Fall. Aufgrund ihrer Beschaffenheit sind Käse und Fleisch für das Würfelschneiden nicht geeignet. Sie könnten mit dieser Arbeit die Schneideflächen und/oder den Motor beschädigen und dieser Schaden ist von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Sehen Sie sich beim Würfelschneiden das Endprodukt genau an. Die Würfel ändern sich, wenn das Würfelgitter gereinigt werden muss. Sie reinigen das Gitter am besten, indem Sie den Deckel des Dauerfüllrohrs, die Schneideplatte und das Würfelgitter abnehmen, mit dem speziell für die Reinigung der Schnitzelvorrichtung mitgelieferten Werkzeug reinigen und jegliche zurückgebliebene Nahrung durch das Gitter drücken. Sehen Sie sich die Abbildung auf Seite 83 an.
- Wenn Sie die Würfelfunktion verwenden möchten, setzen Sie das Würfelgitter oben auf die „Pfahl"-Stütze im Füllrohr. Heben Sie die Schneidescheibe entweder an den Fingerlöchern auf der Scheibenoberfläche hoch oder greifen Sie die Scheibe fest mit beiden Händen. Achten Sie darauf, dass Sie nicht an die Schneideflächen greifen oder Ihre Hände an den Schneideflächen kratzen. Setzen Sie die Scheibe sorgfältig auf das Würfelgitter, bis es an der richtigen Stelle einschnappt. Verwendung des An-Aus-Schalters erzielt beim Würfelschneiden die besten Ergebnisse.

- Die Küchenmaschine von Waring ist mit einem Sperrmechanismus ausgestattet, der die Scheiben bei Betrieb an einer bestimmten Stelle festhält. Zwei Haltestifte an der Antriebswelle fahren in die Nabenrillen der Zubehörscheibe ein und halten sie zuverlässig in Position.
- Wenn Sie die Zubehörscheibe entfernen möchten, drehen Sie sie so weit wie möglich nach links und heben sie hoch. Die Drehung bewegt den Stift aus der Rille in der Mittelnabe der Scheibe.
- Wenn die Scheibe beim Würfelschneiden blockiert wird, nehmen Sie bitte zuerst den Deckel des Dauerfüllrohrs ab. Dann drehen Sie die Schneidescheibe langsam nach links, um sie zu lösen.

FEHLERSUCHE

Dieser Abschnitt beschreibt potenzielle Probleme und wie sie zu beheben sind. Bei Problemen, die sich mit den nachstehenden Richtlinien nicht beseitigen lassen, sollten Sie sich an Ihre örtliche Vertriebsstelle richten.

Das Gerät läuft trotz richtigem Aufbau nicht

- Ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose und probieren Sie eine andere.
- Stellen Sie den EIN-Schalter auf EIN (I).
- Prüfen Sie, ob die Schüssel auch richtig auf der Motorbasis sitzt, der Deckel der Schüssel oder des Füllrohrs richtig aufgesetzt wurde und die Sicherheitsbefestigungslasche am Deckel den Sperrsicherheitsschalter im Turm deaktivierte.

Gerät hält während der Verarbeitung an

- Stellen Sie das Gerät AUS (O).
- Nehmen Sie die Schüssel und jegliches Zubehör ab.
- Entfernen Sie die Nahrung, die Sie verarbeiten, von der Schüssel.
- Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und lassen Sie zuerst die leere Schüssel laufen; füllen Sie sie dann mit der Nahrung und versuchen es noch einmal.

Das Gerät erreicht nicht seine maximale Drehzahl

- Die Schüssel ist zu voll - entfernen Sie die zu bearbeitende Nahrung und geben Sie sie in kleineren Mengen wieder in die Schüssel ein.

Das Gerät läuft nicht, nachdem Sie die Anweisungen oben ausgeführt und den Sicherheitsrückstellschalter betätigt haben

- Prüfen Sie, ob die Netzsteckdose unter strom steht.
- Sehen Sie nach, ob der Leistungsschalter auf EIN gestellt ist.
- Wenn sich im Schaltkreis Sicherungen befinden, prüfen Sie, ob keine Sicherung durchgebrannt ist.
- Rufen Sie den Waring-Kundendienst in Ihrer Nähe an.

Das Gerät fängt an, Funken zu sprühen oder zu rauchen

- Stellen Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker heraus und rufen Sie Ihre örtliche Vertriebsstelle an.

Die Küchenmaschine macht schleifende Geräusche

- Stellen Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker heraus, nehmen Sie es auseinander und prüfen Sie, ob sich das Messer an der Schüssel reibt.
- Wenn sich das Messer an der Schüssel reibt, rufen Sie Ihre örtliche Vertriebsstelle an.

Das Gerät hält beim Würfelschneiden an

- Stellen Sie das Gerät aus.
- Heben Sie den Deckel ab. Halten Sie die Schleudervorrichtung mit einer Hand fest, drehen Sie das Schneidemesser nach links, ziehen Sie es hoch und entfernen es vom Füllrohr.
- Reinigen Sie das Gitter und das Schneidemesser mit dem mitgelieferten Werkzeug.

Schärfen des Hackmessers

- Halten Sie das Hackmesser am Griff oben an der Nabe und drehen Sie das Messer um.
- Legen Sie das Messer mit der Oberseite nach unten flach auf den Rand Ihrer Anrichte, sodass sich das eine Ende auf der Anrichte befindet und das andere über die Anrichte herausragt.
- Verwenden Sie einen Karborundschleifstein und schleifen Sie an der über die Anrichte herausragenden Seite sorgfältig den flachen Rand der Unterseite des Messers zwei- oder dreimal mit einer horizontalen Bewegung.
- Drehen Sie dann das Messer, sodass der andere Rand über die Anrichte hinausragt und schleifen Sie wie zuvor mit einem Karborundschleifstein sorgfältig den flachen Rand der Unterseite dieses Messers.

SICHERHEITSRÜCKSTELLSCHALTER

Der SICHERHEITSRÜCKSTELLUNGSSCHALTER ermöglicht es Ihnen, die Nutzungsdauer Ihrer Waring-Küchenmaschine zu verlängern. Der Schalter befindet sich an der Rückseite des Geräts am Sperrsicherheitsturm und ist durch ein rundes Fingerloch geschützt. Die Schaltertaste ist rot.

Bei einer Verstopfung im Gerät oder irgendeiner Überbelastung aktiviert der Sicherheitsrückstellschalter einen Mechanismus, der den Motor anhält, um Überhitzung und Beschädigung des Motors zu vermeiden.

Funktion des Schalters

Bei Überbelastung des Geräts stellen das Füllrohr und das Messer die Drehbewegung ein und Sie hören ein brummendes Geräusch. Einige Sekunden später hören Sie ein Klicken und das Brummen hört auf. Diese Geräusche weisen darauf hin, dass der Sicherheitsrückstellschalter den Motor abstellt.

Mögliche Ursachen für das Abschalten des Motors

- Nahrung bleibt stecken zwischen der Bearbeitungsscheibe und der Schüssel oder dem Deckel.

- Zu viel Nahrung wird verarbeitet über einen zu langen Zeitraum.

Sie lassen den Motor mit den folgenden Anweisungen wieder anlaufen:

- Stellen Sie das Gerät mit dem AN-AUS/AUS-Schalter (⏻/○) AUS.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Netzsteckdose.
- Entfernen Sie die verarbeitete Nahrung, die zur Blockierung führte, von der Abmessschüssel (oder dem Dauerfüllrohr). Sie müssen unter Umständen nur einen Teil der Nahrung entfernen.
- Warten Sie mindestens 1 Minute, um den Motor abzukühlen.
- Stecken Sie das Gerät in eine angemessene Netzsteckdose ein.
- Drücken Sie hinten am Sperrsicherheitsturm den roten Sicherheitsrückstellschalter.
- Drücken Sie auf den EIN-Schalter (I) oder den AN-AUS-Schalter (⏻), um das Gerät wieder anzustellen. Wir empfehlen, dass Sie die Verarbeitung im An-Aus-Betrieb beginnen, um den Motor weniger zu belasten.
- Wenn das Gerät immer noch nicht läuft, warten Sie eine weitere Minute und wiederholen diese Anweisungen.

REINIGUNG

Reinigen Sie die Küchenmaschine und das Zubehör vor der ersten Verwendung und jedes Mal danach. Vermeiden Sie rauhe Reinigungsmittel, die die Teile der Küchenmaschine zerkratzen.

Putzen Sie die Antriebswelle mit einer nassen, kleinen Bürste.

Waschen, spülen, sterilisieren und trocknen Sie die Schüssel, das Dauerfüllrohr, die Deckel, den kleinen und großen Stopfer und die Zubehörscheiben, die Hackmesser und Auswurf-/Schleuderscheibe vor der ersten Verwendung und jedes Mal danach, sofern sie nicht sofort wieder verwendet werden. Sie müssen diese Teile nicht von Hand im Waschbecken waschen und spülen, sondern können diese Arbeit auch mit der Geschirrspülmaschine erledigen.

Waschen und spülen Sie alle oben erwähnten Teile nach jeder Verwendung.

Einige Scheiben und Messer bestehen zum Teil aus Aluminium. Sie können sie sowohl von Hand als auch in der Spülmaschine waschen, sollten jedoch ein Spülmittel verwenden, das für weiche Metalle angebracht ist. Manche Reinigungsmittel können weiche Metalle angreifen.

Eine steife Borstenbürste ermöglicht es, die Nahrungsteilchen vor dem Waschen aus den Ritzen der Scheiben und Messer zu entfernen. Gehen Sie mit den Scheiben und Messern sorgfältig um, da ihre Schneideflächen sehr scharf sind.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie die Zubehörscheiben und -messer zur gründlichen Reinigung mit einem Schraubenzieher auseinander nehmen können. Dasselbe trifft auf die Schneidemesser an der Mittelnabe des Hackmessers zu. Gehen Sie bei der Hantierung des scharfen Hackmessers vorsichtig vor.

Wenn Sie die Teile von Hand waschen, empfehlen wir nicht schäumende Waschmittel und chlorierte Sterilisierungsmittel mit einem Chlorgehalt von mindestens 100 PPM.

Die nachstehenden Lösungen zum Waschen, Nachspülen und Sterilisieren bzw. entsprechende Lösungen können verwendet werden.

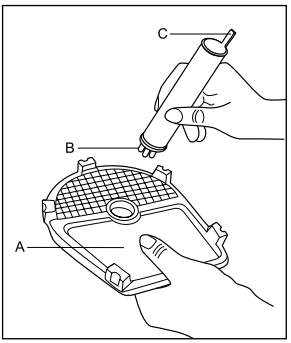
LÖSUNG	PRODUKT	VERDÜNNUNG IN WASSER	TEMPERATUR
Waschen	Diversy Wyandotte Diversol BX/A oder CX/A	1 Esslöffel / 1 Liter	Heiß 46°C (115°F)
Nachspülen	Wasser ohne Zusatz		Warm 35°C (95°F)
Sterilisieren	Clorox® Bleichmittel (institutionell)	1 Esslöffel / 4 Liter	Kalt 10-21°C (50-70°F)

Reinigung und Sterilisierung der Motorbasis:
Reinigen und sterilisieren Sie die Motorbasis vor der ersten Verwendung und jedes Mal danach. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose und wischen Sie die Oberflächen der Motorbasis mit einem Tuch oder Schwamm ab, das/den Sie mit einem flüssigen Waschmittel befeuchtet haben. Wischen Sie anschließend mit sauberem Wasser nach. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Motorbasis gerät, indem Sie das feuchte Tuch oder den Schwamm vor der Verwendung gut auswringen.

TAUCHEN SIE DIE MOTORBASIS NIE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.

Lassen Sie das Gerät an der Luft trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.

Vermeiden Sie rauhe Reinigungsmittel, die die Teile dieser gewerblich verwendeten Küchenmaschine zerkratzen.



REINIGUNG DES WÜRFELGITTERS:

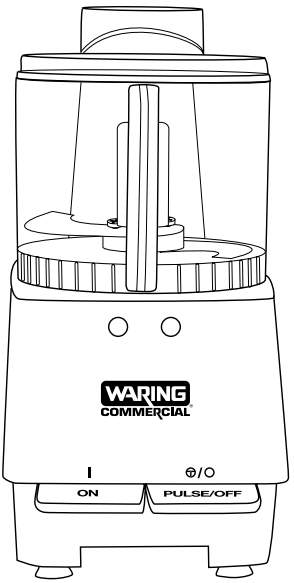
Halten Sie das Würfelgitter (A) schräg und drehen Sie es um, damit die Schneideflächen nach unten zeigen. Säubern Sie das Würfelgitter mit dem Gitterreinigungswerkzeug (B), das mit Ihrer Küchenmaschine geliefert wird, und drücken Sie die zurückgebliebene Nahrung durch das Gitter. Reinigen Sie die schwer erreichbaren Stellen des Gitters mit dem oberen Ende des Reinigungswerkzeugs (C). Hinweis: Drücken Sie die Nahrung nicht von vorne durch das Gitter, da die Schneideflächen sonst stumpf werden.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Schneideflächen sehr scharf sind. Das Gitter sollte nie gereinigt werden, wenn die Schneideflächen nach oben zeigen.

NICHT ZUR WASSERSTRAHLREINIGUNG GEEIGNET.

WARING®
COMMERCIAL

Robot de Cocina
2,80 litros



Manual de instrucciones

VCM1000SK **VCM1000PK**	**Modelo para el Reino Unido**
VCM1000SE	**Modelo para el resto de Europa**
VCM1000PE	
VPA1000K	**Modelo universal** **(accesorios vendidos por separado)**

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones**
2. **Manipule las cuchillas con precaución, puesto que están muy tajantes.**
3. Como todo electrodoméstico, el robot de cocina de Waring® se tiene que operar con mucha precaución. Aunque no se necesite mucha preparación para operar este aparato, sólo debería ser usado por personas cuidadosas.
4. Para evitar el riesgo de heridas, nunca instale la cuchilla o el disco antes de haberse asegurado que el recipiente esté correctamente instalado.
5. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla o del disco mientras el aparato está encendido. Se puede usar espátula de plástico únicamente cuando el aparato está apagado.
6. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.
7. Desconecte el aparato cuando no lo está usando, antes de instalar o de remover partes, antes de sacar alimentos del recipiente y antes de limpiarlo. Para desconectar el aparato, coja el cable eléctrico por la clavija. No jale el cable.
8. No toque los elementos en movimiento. Nunca introduzca la mano en la boca de llenado. Siempre use el empujador.
9. Espere hasta que el motor se haya extinguido antes de sacar la tapa.
10. Nunca utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato ha caído o si está dañado. Llévelo al distribuidor local para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.
11. Sólo emplee accesorios recomendados para uso con este aparato o vendidos por Waring®. El uso de otros accesorios podría provocar un incendio, un choque eléctrico o una herida.
12. No utilice este aparato fuera.
13. No deje el cable de este aparato colgar de una mesa y manténgalo alejado de las superficies calientes.
14. No intente forzar el sistema de seguridad.
15. Asegúrese que la tapa está correctamente cerrada antes de encender el aparato.
16. En caso de mal funcionamiento durante el uso, tire el contenido del recipiente a la basura.

17. No limpie el aparato a presión.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GARANTÍA

La garantía de los productos Waring® que fueron adquiridos fuera de los Estados Unidos y de Canadá es la responsabilidad del distribuidor o del importador local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

ADVERTENCIA: Utilizar este aparato con corriente directa (C.D.) anulará la garantía.

CONEXIONES ELÉCTRICAS EN EL REINO UNIDO

El cable de este aparato viene con una clavija ajustada estándar. Siga las instrucciones siguientes para cambiar la clavija. Los hilos adentro del cable principal son de tres colores:

Verde y amarillo:	Tierra
Azul:	Neutro
Marrón:	Corriente

Precaución: Para prevenir todo riesgo de descarga eléctrica, tire la clavija a la basura una vez cortada y nunca la enchufe en una toma de 13 amperios.

Los colores de los hilos del cable pueden ser diferentes de los que identifican los polos de la nueva clavija. Por lo tanto, siga los pasos siguientes: Conecte el hilo verde y amarillo al polo marcado E, identificado con el símbolo de conexión con tierra ⏚, de color verde o de color verde y amarillo. Conecte el hilo azul con el polo marcado N, de color negro o de color azul. Conecte el hilo marrón con el polo marcado L, de color rojo o de color marrón.

NOTA: Si los polos no están identificados o si usted no está seguro de cómo efectuar las conexiones, comuníquese con un electricista profesional. Si desea usar una clavija con fusible de tipo BS1363, use un fusible de 13 amperios. Estas instrucciones se dirigen a los modelos diseñados para el Reino Unido únicamente.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 85
Garantía 86
Conexiones eléctricas en el Reino Unido 86
Modelos disponibles 87

Ensamblar el recipiente y la cuchilla 88
Desensamblar el recipiente y la cuchilla 89

Ensamblar el conjunto de servicio directo....89
Desensamblar el conjunto de servicio directo....90
Funcionamiento del aparato 91
Cómo preparar los alimentos....92
Elegir el empujador 92
Usar el aparato con la cuchilla....92
Usar el conjunto de servicio con los discos....93
Cortar en cubitos 94
Resolución de problemas 95
Interruptor de reinicio....96
Limpieza....97

MODELOS DISPONIBLES

El robot de cocina de Waring® existe en cuatro modelos. El conjunto de servicio directo con juego de accesorios universales se vende por separado y se adapta a todos los modelos.

Modelos VCM1000SE y VCM1000SK

1. Bloque-motor de policarbonato duro (230 voltios)
2. Dos ajustes
   a. ON (ENCENDIDO) (I)
   b. PULSE/OFF (PULSADOR/APAGADO) (⏀/O)
3. Sistema de seguridad que impide el funcionamiento del aparato si la tapa no está cerrada
4. Recipiente de acero inoxidable de 2,80 litros con tapa
5. Cuchilla afilada y resistente para picar, batir, preparar puré y amasar

Modelos VCM1000PE y VCM1000PK

1. Bloque-motor de policarbonato duro (230 voltios)
2. Dos ajustes
   a. ON (ENCENDIDO) (I)
   b. PULSE/OFF (PULSADOR/APAGADO) (⏀/O)
3. Sistema de seguridad que impide el funcionamiento del aparato si la tapa no está cerrada
4. Recipiente de policarbonato de 2,80 litros con tapa
5. Cuchilla afilada y resistente para picar, batir, preparar puré y amasar

Conjunto de servicio directo con juego de accesorios universales VPA1000K para los modelos VCM1000PE, VCM1000PK, VCM1000SE y VCM1000SK

Incluye:

- Recipiente con sistema de servicio directo
- Empujador pequeño y empujador grande con sistema de seguridad
- Disco de vaciado
- Disco para cortar en rodajas 2mm
- Disco rallador 4mm
- Disco para cortar en rodajas 4.5mm

ENSAMLAR EL RECIPIENTE Y LA CUCHILLA MODELOS VCM1000PE, VCM1000PK, VCM1000SE Y VCM1000SK

- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie y desinfecte el bloque-motor, luego lave, enjuague y desinfecte el recipiente, la tapa, la boca de llenado, el empujador y los accesorios.
- Coloque el aparato sobre una mesa y cerca de una toma de corriente, de tal manera que los ajustes se encuentren frente suyo. Averigüe que el aparato está desconectado y apagado (⏻/O). No enchufe el aparato antes de haber ensamblado todas las piezas.
- Coja el recipiente con las dos manos de tal manera que la asa quede frente suyo y colóquelo encima del bloque-motor. Alinee el eje del bloque-motor con el cilindro que se encuentra en el centro del recipiente. La asa se encontrará a mano izquierda.
- Baje el recipiente sobre el bloque-motor y gire en el sentido antihorario para sujetarlo.
- Coja la cuchilla por la parte de plástico y considere su contorno y la forma del eje, diseñado para adaptarse al eje del bloque-motor.
- Alinee el eje de la cuchilla con el eje del bloque-motor y baje la cuchilla sobre el eje del bloque-motor. No debería encontrar resistencia. Nunca toque los filos de la cuchilla, puesto que están muy tajantes. Siempre coja la cuchilla por la parte de plástico.
- Averigüe que la cuchilla está bien asegurada. En el caso contrario, podría dañar el aparato. Para asegurarse que la cuchilla está correctamente posicionada, voltéela de un lado a otro al mismo tiempo que la presiona por abajo. La cuchilla debería encontrarse ligeramente encima del fondo del recipiente.
- Si usted desea utilizar el aparato con la cuchilla, puede agregar los ingredientes ahora.
- Ponga la tapa sobre el recipiente. Las anclas de la tapa deberían estar a la derecha de las anclas del recipiente.
- Gire la tapa en el sentido antihorario para cerrar. Una vez encajadas, las anclas activarán el sistema de seguridad magnético y se podrá encender el aparato.

- No se podrá encender el aparato hasta que la tapa esté correctamente cerrada. Este sistema de seguridad es muy importante y no debería ser forzado.

NUNCA INTENTE ENCENDER EL APARATO MIENTRAS LA TAPA NO ESTÁ CERRADA.

DESENSAMBLAR EL RECIPIENTE Y LA CUCHILLA MODELOS VCM1000PE, VCM1000PK, VCM1000SE Y VCM1000SK

SIEMPRE DESCONECTE EL APARATO ANTES DE DESENSAMBLARLO.

- Gire la tapa en el sentido horario para desactivar el sistema de seguridad magnético y liberar las anclas. La asa del recipiente debería encontrarse a mano derecha. Saque la tapa.
- Remueva el empujador grande de la boca de llenado y saque el empujador pequeño del empujador grande.

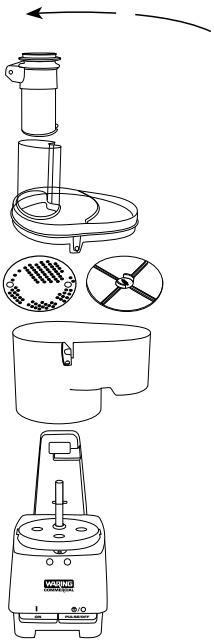
Remoción de la cuchilla:

- Gire el recipiente en el sentido horario para liberar las anclas. La asa debería estar en el centro. Levante el recipiente cuidadosamente.

  Le recomendamos que separe el recipiente del bloque-motor antes de remover la cuchilla.
- Apriete la cuchilla al mismo tiempo que levanta el recipiente. Esto impedirá que los alimentos se derramen hacia el bloque motor. Saque la cuchilla con mucho cuidado, puesto que está muy tajante.

ENSAMBLAR EL CONJUNTO DE SERVICIO DIRECTO MODELO VPA1000K CON JUEGO DE ACCESORIOS UNIVERSALES

- Antes de usarlo por primera vez, limpie y desinfecte el bloque-motor, luego lave, enjuague y desinfecte el recipiente, la tapa, el disco de vaciado, la boca de llenado, los empujadores y los accesorios.
- Coloque el aparato sobre una mesa y cerca de una toma de corriente, de manera que los ajustes se encuentren frente suyo. Averigüe que el aparato está desconectado y apagado (⏻/○). No enchufe el aparato antes de haber montado todas las piezas.
- Coja el recipiente con las dos manos de tal forma que la boca de vaciado esté a mano derecha. Alinee el eje del bloque-motor con el cilindro ubicado en el centro del recipiente. Alinee las anclas del recipiente con las anclas negras de la base.
- Baje el recipiente sobre el bloque-motor y apriete para asegurarlo.



- Instale el disco de vaciado sobre el eje del bloque-motor.
- Escoja el disco adecuado según su necesidad: cortar en rodajas, picar, rallar, cortar en cubitos o en juliana.
- Cada disco tiene un eje diseñado para coincidir con el eje del bloque-motor. Aquel eje entrará en el cilindro del recipiente o en el orificio del disco de vaciado.
- Alinee el eje del disco con el eje del bloque-motor y baje el disco para sujetarlo. No debería encontrar resistencia. En caso de que encuentre resistencia, voltee el disco ligeramente hasta que coincida con el eje. Asegúrese que el disco esté bien asegurado. Apriete los bordes del disco únicamente. Nunca toque los filos.

No llene el recipiente antes de haber instalado el disco.

- Ponga la tapa sobre el recipiente y voltéela para cerrar. Esto impedirá que la tapa se levante mientras el aparato está funcionando.
- Gire el recipiente junto con la tapa en el sentido antihorario para asegurarlo. La boca de vaciado del recipiente debería encontrarse en el centro a mano derecha.
- Las anclas del recipiente coincidirán con las anclas del bloque-motor, accionando así el sistema de seguridad magnético. Cuando la tapa esté correctamente cerrada, se podrá encender el aparato con el botón ENCENDIDO (I) o con el pulsador (⏻/O).

NUNCA INTENTE ENCENDER EL APARATO SI EL RECIPIENTE Y LA TAPA NO ESTÁN INSTALADOS CORRECTAMENTE.

Los empujadores
El empujador grande se puede usar con los vegetales grandes. El empujador pequeño se puede usar con los vegetales pequeños o finos y con los alimentos que requieren un cortado más preciso, como las salchichas.

DESENSAMBLAR EL CONJUNTO DE SERVICIO DIRECTO
SIEMPRE DESCONECTE EL APARATO ANTES DE DESENSAMBLARLO.

- Gire el recipiente junto con la tapa en el sentido horario para desactivar el sistema de seguridad magnético y liberar las anclas.
- Gire la tapa para abrirla.
- Remueva el empujador grande de la boca de llenado y saque el empujador pequeño del empujador grande.
- Para remover un disco, cójalo por los bordes con ambas manos y levántelo. Tenga cuidado de no tocar los filos del disco, puesto que están muy tajantes.
- Para remover el sistema para cortar en cubitos, gire el disco para cortar en rodajas en el sentido antihorario, coloque un dedo debajo de cada lado del disco y levántelo. Remueva la rejilla para cortar en cubitos de la misma manera.

- Saque el recipiente del bloque-motor. Sólo se necesita levantarlo si la boca de vaciado se encuentra a mano derecha. Si fuera necesario, gire el recipiente en el sentido horario para desencajar las anclas.

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

- Conecte el aparato a una toma de corriente de 230 voltios.
- El aparato incluye dos botones de control, los cuales están convenientemente ubicados en la parte delantera del aparato y cuyo tamaño es muy cómodo en caso de emergencia.

Estos dos botones son:

ON (ENCENDIDO) (I): para encender el aparato y usarlo en modo continuo.

PULSE/OFF (PULSADOR/APAGADO) (⏻/O): para usar el pulsador y apagar el aparato.

El aparato también incluye dos indicadores luminosos: la luz roja indica que el aparato está conectado a la corriente y la luz verde indica que el aparato está encendido.

Cómo usar el modo continuo:

- Oprima el botón ON (ENCENDIDO) (I) para encender el aparato.
- Oprima el botón PULSE/OFF (PULSADOR/APAGADO) (⏻/O) para apagarlo.

Cómo usar el pulsador:

- Sólo use el pulsador con la cuchilla. No lo use con un disco.
- Oprima luego afloje el botón PULSADOR (⏻/O). El motor quedará encendido hasta que se afloje el botón.
- El pulsador le permite controlar la duración de cada pulso con precisión. Permita que los alimentos bajen entre dos pulsos.
- El pulsador también le permite controlar precisamente la consistencia de los alimentos cuando se bate, se licua o se pica.
- También es conveniente para picar alimentos duros. Use el pulsador para picar los alimentos, luego termine usando el modo continuo.
- Siempre use el botón PULSADOR (⏻/O) para controlar los pulsos. Nunca intente controlar los pulsos moviendo el recipiente o la tapa. Esto podría dañar el aparato.

IMPORTANTE: Encender y apagar el aparato seguidamente puede provocar un sobrecalentamiento. En tal caso un cortacircuito de seguridad apagará el motor automáticamente. Si esto ocurra, deje el aparato enfriar durante unos 15 minutos antes de volverlo a conectar.

Empujador con sistema de seguridad:

Un sistema de seguridad apaga el aparato cuando el empujador sale de la boca de llenado. El aparato se volverá a encender cuando se introduce el empujador en la boca de llenado otra vez.

Cómo apagar el aparato:

Siempre oprima el botón PULSADOR/APAGADO (⏻/○) para apagar el aparato y espere unos segundos hasta que la cuchilla o el disco estén completamente inmóvil antes de abrir la tapa.

CÓMO PREPARAR LOS ALIMENTOS

Lave las frutas y las verduras y pélelas si fuera necesario. Remueva las pepitas y las semillas.

Corte las frutas, las verduras, la carne o el queso de tal forma que los pedazos puedan entrar por la boca de llenado o según su necesidad.

Si desea cortar alimentos largos (zanahorias, pepinos o apio) en rodajas, corte las extremidades rectas. Esto mejorará la consistencia de las rodajas.

ELEGIR EL EMPUJADOR

Empujador pequeño

El empujador pequeño es perfecto para:

- Introducir alimentos verticalmente, para obtener pedazos más finos o más pequeños.
- Cortar en rodajas finas y consistentes (zanahorias, apios, salchichas).
- Rallar fino.
- Cortar verduras en juliana.

Empujador grande:

El empujador grande es perfecto para:

- Introducir alimentos horizontalmente, para obtener pedazos más gruesos o más grandes.
- Cortar rodajas gruesas (zanahorias, pimientos).
- Rallar grueso.
- Introducir alimentos enteros, como papas o cebollas.

USAR EL APARATO CON LA CUCHILLA

La cuchilla se puede usar para picar, mezclar, batir, preparar puré o amasar. Antes de poner los alimentos adentro del recipiente, ensamble el recipiente y la cuchilla tal como indicado en la página 88.

Picar o cortar en pedacitos

- Ponga los alimentos en el recipiente, sin pasar la cumbre del cilindro de plástico o los 3/4 del recipiente.
- Para resultados óptimos, utilice el pulsador. Oprima luego afloja el botón PULSADOR (⏻/○) hasta lograr la consistencia deseada.

- No utilice el modo continuo, puesto que producirá resultados irregulares (los alimentos en el fondo del recipiente resultarán más finos).

Picar carne
Corte la carne en pedazos de 2,5 centímetros y ponga los pedazos de carne en el recipiente. El recipiente tiene una capacidad de 1,1kg de carne. Utilice el pulsador hasta lograr la consistencia deseada. Si el aparato tiene dificultades para picar, remueva un poco de carne luego siga picando.

Moler queso duro
Corte el queso en cubitos de 2,5 centímetros y ponga los cubitos en el recipiente. El recipiente tiene una capacidad de 900g de queso. Utilice el pulsador para picar el queso, luego termine con el modo continuo para molerlo. Los quesos secos producirán mejores resultados. Los quesos más grasos suelen aglomerarse.

Picar cebolla, apio, col
Corte las cebollas en cuartos y las demás verduras en pedazos de 5-7 centímetros. Ponga los pedazos en el recipiente, sin pasar la cumbre del cilindro de plástico. Utilice el pulsador hasta lograr la consistencia deseada.

Nota: No pique demasiado. Esto producirá resultados irregulares o convertirá los alimentos que se encuentran en el fondo del recipiente en puré.

Preparar puré
Para preparar puré de frutas o de vegetales, montar salsas o mezclar ingredientes líquidos, ponga los ingredientes en el recipiente y utilice el modo continuo hasta lograr la consistencia deseada. No deje el aparato desatendido mientras está funcionando. La capacidad del recipiente es de 1,7 litros.

Apagar el aparato

- Siempre apague el aparato con el botón PULSADOR/APAGADO (⏻/○). Esto apagará el motor. El indicador luminoso rojo quedará encendido. Esto indica que el aparato todavía está conectado a la corriente.
- Siempre apague el aparato y espere que la cuchilla esté totalmente inmóvil para sacar la tapa.
- El sistema de seguridad apagará el aparato si usted voltea o remueve la tapa. Sin embargo, no debería usar este método para apagar el aparato.
- Por precaución, siempre oprima el botón PULSADOR/APAGADO (⏻/○) antes de remover la tapa.
- Le aconsejamos que limite el ciclo de uso del aparato a un 50%. Por ejemplo: deje el aparato descansar durante 5 minutos después de 5 minutos de uso. Siempre apague y desconecte el aparato cuando no lo está usando.

USAR EL CONJUNTO DE SERVICIO DIRECTO VPA1000K CON LOS DISCOS

- Los discos fueron diseñados para uso con el conjunto de servicio directo VPA1000K únicamente.

- Averigüe que el aparato está desconectado.
- Ensamble el conjunto de servicio directo tal como indicado en la página 89.
- Si desea usar el empujador grande, sáquelo de la boca de llenado y llene la boca.
- Si desea usar el empujador pequeño, deje el empujador grande y saque el empujador pequeño. El empujador grande se usará como pequeña boca de llenado.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente. El indicador luminoso rojo se encenderá. Esto indica que el aparato está conectado a la corriente.
- Oprima el botón ENCENDIDO (I) para utilizar el modo continuo o el botón PULSADOR (⏻/O) para utilizar el pulsador.
- Introduzca los alimentos en la boca de llenado regularmente y empújelos con el empujador. No haga fuerza. Esto podría trabar el disco o lastimar el aparato. **SIEMPRE USE EL EMPUJADOR GRANDE CON LA BOCA DE LLENADO GRANDE Y EL EMPUJADOR PEQUEÑO CON LA BOCA DE LLENADO PEQUEÑA. NUNCA INTRODUZCA LOS DEDOS O UN UTENSILIO EN LA BOCA DE LLENADO.**
- Cuando salga de la boca de llenado, el empujador accionará un sistema de seguridad que apagará el motor. El aparato volverá a encenderse cuando vuelva a introducir el empujador en la boca de llenado.
- Nunca introduzca el empujador pequeño en la boca de llenado grande.
- Cuando haya terminado, oprima el botón PULSADOR/APAGADO (⏻/O) para apagar el aparato. Espere que el disco esté totalmente inmóvil, luego desconecte el aparato.
- Desensamble el conjunto de servicio directo tal como indicado en la página 90.
- Le aconsejamos que limite el ciclo de uso del aparato a un 50%. Por ejemplo: deje el aparato descansar durante 5 minutos después de 5 minutos de uso. Siempre apague y desconecte el aparato cuando no lo está usando.

CORTAR EN CUBITOS
(disco y rejilla para cortar en cubitos vendidos por separando)

- Se obtienen cubitos combinando un cortado vertical y un cortado horizontal. Lograr cubitos grandes es más sencillo que lograr cubitos pequeños. Los alimentos suaves o jugosos suelen transformarse en puré cuando se cortan en cubitos. Evite cortar carne o queso en cubitos. Esto podría dañar los discos y anular la garantía.
- La rejilla no logrará cubitos perfectos si está obstruida. Por lo tanto, siempre asegúrese que la rejilla está limpia antes y durante el uso. Para limpiar la rejilla: abra el recipiente, remueva el disco y la rejilla, luego limpie la rejilla con el instrumento provisto (véase la página 98).
- Instale la rejilla sobre los soportes ubicados adentro del recipiente. Coja el disco por los bordes con las dos manos o cójalo por el orificio con el

dedo. Instale el disco encima de la rejilla. Para resultados óptimos, utilice el pulsador.

- Un sistema de seguridad asegura el disco y la rejilla durante el uso. Los dientes ubicados en el eje del bloque-motor coinciden con las hendiduras ubicadas en el centro del disco y mantienen el disco seguramente en su lugar.
- Para remover el disco, gírelo lo cuanto más posible en el sentido antihorario. Esto desencajará el sistema de seguridad mencionado más arriba y permitirá remover el disco.
- Si el disco se traba durante el uso, desconecte el aparato, saque la tapa luego voltee el disco en el sentido antihorario para aflojarlo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta sección describe los problemas más comunes. Si esta lista no soluciona su problema, por favor comuníquese con su distribuidor local.

El aparato no se enciende

- Desconecte el aparato y enchúfelo en otra toma de corriente.
- Oprima el botón ENCENDIDO (I).
- Averigüe que el recipiente está instalado correctamente, que la tapa está bien cerrada y que las anclas están encajadas.

El aparato se apaga durante el uso

- Oprima el botón PULSADOR/APAGADO (⏻/O).
- Saque el recipiente de la base.
- Vacíe el contenido del recipiente.
- Vuelva a instalar el recipiente, cierre la tapa y haga funcionar el aparato con el recipiente vacío antes de volver a llenarlo.

El aparato no alcanza la velocidad máxima

- Vacíe el recipiente e intenta otra vez con menos ingredientes.

El aparato aún no funciona correctamente aunque lo ha reiniciado

- Averigüe que la toma de corriente está funcionando.
- Averigüe que el cortacircuito está encendido.
- Averigüe que el fusible no está quemado.
- Comuníquese con el distribuidor local.

El aparato produce chispas o humo

- Apague, luego desconecte el aparato.
- Comuníquese con el distribuidor local.

El aparato rechina

- Apague y desconecte el aparato, luego averigüe que la cuchilla no está tocando el recipiente.
- Si la cuchilla toca el recipiente, comuníquese con el distribuidor local.

El conjunto de discos para cortar en cubitos se detiene

- Apague el aparato.
- Saque la tapa. Mantenga el disco de vaciado firmemente con una mano y gire el disco para cortar en rodajas en el sentido antihorario para sacarlo.
- Limpie la rejilla con el instrumento provisto.

La cuchilla necesita ser afilada

- Coja la cuchilla por la parte de plástico y vuélvala al revés.
- Coloque la cuchilla sobre una superficie plana de tal manera que la mitad de la cuchilla esté en la superficie y la otra mitad en el aire.
- Afile la cuchilla con una piedra de carborundo, pasando la piedra horizontalmente en el filo dos o tres veces.
- Voltee la cuchilla y repita estos pasos para afilar el otro filo.

INTERRUPTOR DE REINICIO

El interruptor de reinicio le ayudará a prolongar la vida útil del aparato. Se trata de un botón rojo ubicado en un orificio redondo atrás del aparato.

Este aparato está dotado de un cortacircuito de seguridad que apaga el motor si la cuchilla o el disco están trabados o si el recipiente está demasiado lleno. Este sistema previene el recalentamiento del aparato y evita que el aparato se dañe.

Funcionamiento

En caso de problema, el eje y la cuchilla se detendrán y se oirá un silbido. Después de unos segundos, se oirá un “clic” y el silbido parará. Esto significa que el cortacircuito ha apagado el motor.

Posibles causas

- Alimentos están trabados entre la cuchilla o el disco y el recipiente.
- El recipiente está demasiado lleno.

Cómo reiniciar el aparato:

- Oprima el botón PULSADOR/APAGADO (⏻/○) para apagar el aparato.
- Desconecte el aparato.
- Saque los alimentos que están trabados en la cuchilla o en el disco.
- Deje el motor enfriar durante por lo menos un minuto.
- Vuelva a enchufar el aparato.

- Oprima el interruptor de reinicio.
- Oprima el botón ENCENDIDO (I) o el botón PULSADOR (⏀/O) para seguir. Le recomendamos comenzar con el pulsador para que el motor haga menos fuerza.
- Si el aparato aún no funciona, repita estos pasos.

LIMPIEZA

Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usar el aparato por primera vez y después de cada uso. No use detergentes abrasivos.

Limpie el eje del bloque-motor con un cepillo pequeño.

Lave, enjuague, desinfecte y seque el recipiente, la tapa, el conjunto de servicio directo, el disco de vaciado, la boca de llenado, los empujadores, la cuchilla y los discos antes de usar el aparato por primera vez y después de cada uso, excepto cuando lo usa seguidamente. Todas las piezas son lavables en lava-vajillas.

Algunos discos contienen aluminio. Sólo use detergentes formulados para los metales suaves, puesto que otros detergentes pueden corroer el aluminio.

Limpie la cuchilla y los discos con un cepillo duro antes de lavarlos. Manipúlelos con cuidado, puesto que están muy tajantes.

Nota: Para facilitar la limpieza, se puede desarmar la cuchilla y los discos con un destornillador.

Para lavar a mano, le recomendamos usar soluciones limpiadoras con detergentes no emulgentes y soluciones desinfectantes con cloro, usando una concentración mínima de 100 PPM.

Se pueden usar las soluciones siguientes a sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	DILUCIÓN EN AGUA	TEMPERATURA
Para limpiar	Diversey Wyandotte Diversol BX/A o CX/A	4 cucharadas grandes por litro	Caliente 46°C (115°F)
Para enjuagar	Agua pura		Tibia 35°C (95°F)
Para desinfectar	Cloro ordinario o Clorox®	1 cucharada grande por 4 litros	Fría 50-70°C (10-21°F)

Limpieza del bloque-motor

Limpie y desinfecte el bloque-motor antes de usar el aparato por primera vez y después de cada uso. Desconecte el aparato y limpie la base con una esponja o un paño humedecido con detergente líquido. Enjuague la base con

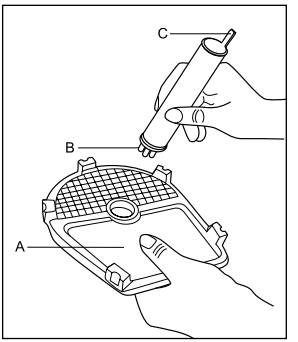
una esponja o un paño humedecido con agua. Estruje la esponja o el paño cuidadosamente para evitar que líquido penetre en el motor.

NUNCA PONGA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

Deje el aparato secar al aire libre antes de usarlo.

Nunca use detergentes abrasivos para limpiar este aparato o sus accesorios.

LIMPIEZA DE LA REJILLA PARA CORTAR EN CUBITOS



Voltee la rejilla y manténgala ligeramente inclinada, tal como indicado a la derecha (A). Remueva los alimentos trabados con el instrumento provisto (B). Use el lado opuesto (C) para limpiar los espacios pequeños. Nota: siempre limpie la rejilla por el reverso. Hacerlo por el derecho podría embotar los filos.

Precaución: Los filos están muy tajantes. Nunca limpie la rejilla con los filos apuntando hacia arriba.

NO LIMPIE CON PRESIÓN.

Waring® Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringproducts.com

09WI12636
IB-5476